



ROSSO DI MONTALCINO DOC

UVE: Sangiovese 100%

FERMENTAZIONE: Tradizionale

INVECCHIAMENTO: 6/8 mesi nelle botti di rovere

AFFINAMENTO: 3 mesi in bottiglia

ALCOOL IN VOLUME: 13,00/14,00%

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 8/10 anni

PRIMO ANNO PRODUZIONE: 1973

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO: Colore rosso rubino, intenso, limpido, brillante.

PROFUMO: Fine, persistente, elegante piacevolmente fruttato e fragrante.

SAPORE: Strutturato su tessuto armonico e vellutato, risulta piacevolmente vinoso al palato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Carni alla griglia, umidi di pollame e selvaggina, formaggi di media stagionatura.



Altesino S.p.A. - Società Agricola
Località Altesino, 54
53024 Montalcino (Siena)
Tel. + 39 0577 806208 - Fax +39 0577 806131
e-mail: info@altesino.it