



LA MAGIA
MONTALCINO

Rosso di Montalcino d.o.c.



Ottenuto dalle stesse uve con cui produciamo Brunello, ma con una diversa vinificazione e maturato solamente per 6 mesi in botti di terzo passaggio, è un vino di grande personalità, caratterizzato da un frutto vivace e da una freschezza che lo rendono gradevole per ogni occasione.

Varietà

Sangiovese 100%

Zona produzione

Centrale - versante sud-est di Montalcino

Composizione del terreno

Scheletro prevalente, sabbioso in superficie argilloso sotto 20 cm

Altitudine

400 - 450m

Età vigneto

8 - 14 anni

Sesto d'impianto

2,3m x 0,8m

Vendemmia:

Prima settimana di ottobre

Vinificazione

Acciaio, pre-macerazione a freddo, temperature di fermentazione minori di 28°C, macerazione post-fermentativa di 2 settimane

Invecchiamento

9 mesi 50% in tonneaux da 5hl usati, 50% in acciaio

Imbottigliamento

Ottobre 2017

Produzione

20.000 bottiglie

Estratto secco

29.2 g/l

Gradazione alcolica

14%



LA MAGIA
MONTALCINO

Rosso di Montalcino d.o.c.

Annata
2016



Ottenuto dalle stesse uve con cui produciamo Brunello, ma con una diversa vinificazione e maturato solamente per 6 mesi in botti di terzo passaggio, è un vino di grande personalità, caratterizzato da un frutto vivace e da una freschezza che lo rendono gradevole per ogni occasione.