



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 - 9 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.*

### Annata

2024

### Varietà

Sangiovese 100%

### Zona Produzione

Versante centrale - sud-est di Montalcino

### Composizione del terreno

Scheletro prevalente, sabbioso in superficie argilloso al di sotto dei 20cm

### Altitudine

400-450 m

### Età vigneto

16 - 22 anni

### Sesto d'Impianto

2,3 x 0,8 m

### Vendemmia

Prima settimana di ottobre

### Vinificazione

Pre-macerazione a freddo e fermentazione in vasca di acciaio a temperature minori di 26 °

### Affinamento

9 mesi in tonneau ( 500l ) e botti grandi ( 40hl e 70hl ) e anfora ( 750l)

### Gradazione alcolica

13,5%

### Imbottigliamento

Settembre 2025

### Produzione

20.000 bottiglie