



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

2023

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

14 - 20 anni

Sesto d'Impianto

3,00 x 1,00 m

Vendemmia

Ultima settimana di settembre, Prima 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

14,5%

Imbottigliamento

Dicembre 2024

Produzione

20.000 bottiglie