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