ROSSO DI MONTALCINO DOC

LA REGIONE :
Toscana

IL PRODUTTORE :
Terre Nere Campigli Vallone

IL TERRITORIO :
Castel Nuovo dell'Abate , sud-west de Montalcino

IL VITIGNO :
Sangiovese grosso 100%

LA VIGNA :
La vigna , coltivata a cordone speronato , secondo dettami biologici (non ancora certificati) é situata a 280 m s.l.m, a sud sud-est. In località Castelnuovo dell'Abate. I vigneti sono inseriti in un contesto di squisita bellezza, circondati da boschi incontaminati e con un microclima ideale . Infatti le vigne sono tutte in zona collinare e con un'ottima esposizione al sole. Quello che caratterizza questa zona di produzione , e che da anche il nome all'azienda , é la particolarità dei terreni. Si tratta di terreni molto scuri e sassosi , con qualche inserto argilloso piu' chiaro. Questa particolarità caratterizza in modo molto elegante la qualità espressiva dei vini.

LA VINIFICATIONE :
La vendemmia si svolte a mano , con piccole cassette e con una selenione rigorosa dei grappoli. La macerazione dura circa 20-25 giorni a temperature controllate di 28°- 30°. Affinamento avviene , come da tradizione , in grandi botti di rovere di Slavonia per 6 mesi , più 6 in bottiglia.

L'INVECCHIAMENTO :
Affinamento avviene , come da tradizione , in grandi botti di rovere di Slavonia per 6 mesi.

NOTE DELLA DEGUSTAZIONE :
Color rosso rubino con sfumature granate. Al naso esprime sentori di marasca, viola e mammola. Ha grande finezza in bocca con un tannino ancora giovane, ma di ottima qualità; una buona freschezza e un retrogusto piacevolmente fruttato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 17°/*18° C*