

SAN FIORENZO

ROSSO DI MONTALCINO DOC

2016

CARATTERISTICHE ANNATA

Come l'annata precedente, anche il 2016 è stato un anno ideale per la vendemmia. L'inverno caldo e con piogge a fine febbraio che hanno consentito l'accumulo di riserve idriche per lo sviluppo delle piante. La fase vegetativa si è svolta in maniera regolare grazie a condizioni climatiche e a precipitazioni in perfetta media stagionale. Estate calda, ma senza eccessivi picchi di temperatura e con un'escursione giorno/notte eccellente.

UBICAZIONE VIGNETI

Versante sud-ovest di Montalcino (Siena)

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Medio impasto con componente argillosa prevalente su limo e sabbia, riposanti su basi di arenarie e di marne calcaree.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

UVAGGIO

Sangiovese 100%

VENDEMMIA

Terza settimana di settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione per 12 giorni ad una temperatura di 28-30°C. Fermentazione malolattica in vasche di acciaio. Maturazione in botti di rovere di Slavonia per 12 mesi. Affinamento in bottiglia per 2 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO	18° C
ALCOL	13,5% Vol
INVECCHIAMENTO	5-6 anni
ACIDITA' TOTALE	5,7 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	inf 0,5 g/l

Vino di media struttura, colore rosso rubino, con sentori di ciliegia, mora e legno di cedro. Gusto fresco, morbido, di lunghezza sorprendente. Primi piatti di pasta con ragù di carne, funghi, o tartufo. Secondi di carne di maiale o vitello salsato.

