

TENUTA



CROCEDIMEZZO

## ROSSO DI MONTALCINO D.O.C. 2005

### - SCHEDA TECNICA -

Una annata importante con un andamento climatico lineare che ha permesso di portare in cantina uve sanissime, vendemmiate nella prima decade di ottobre come da consuetudine per la nostra Tenuta, tenuto conto che i nostri vigneti sono posti ad un'altitudine di m.480 s.l.m.

La fermentazione ha evidenziato la classicità dell'annata con un andamento ottimale dell'azione dei lieviti senza eccessive preoccupazioni legate al controllo della temperatura.

Il periodo di affinamento in legno, che contraddistingue tutte le annate del nostro Rosso di Montalcino, che per 9 mesi ha consentito di fissare i tannini nobili ai legni pregiati presenti nella nostra nuova cantina, ci ha consegnato un vino eccellente dal gusto inconfondibile che premia ancora una volta il lavoro svolto durante tutta la filiera produttiva.

Un altro grande Rosso che unisce alla freschezza, caratterizzante del vino Rosso di Montalcino, una struttura di tutto rispetto capace di soddisfare anche i più esigenti e che ben si presta ad audaci abbinamenti.

Enotecnico	P.A. Roberto Nannetti
Enologo	Dr. Paolo Vagaggini
Uvaggio	100% Sangiovese Grosso, Resa per HA. Q.li 90
Vinificazione	in purezza a temperatura controllata per 16 giorni
Colore	rosso rubino intenso
Profumo	frutti a bacca rossa, confettura e tabacco
Sapore	fresco ma strutturato, sapido e persistente in bocca
Gradazione	13,5 gradi
Zona di produzione	Montalcino, regione Est, altitudine vigneto mt. 480 s.l.m.
Affinamento in botte	9 mesi in botti di rovere di Slavonia
Temperatura di degustazione	18/20°C
Abbinamento in tavola	arrosti ed umidi di carne bianca e rossa, formaggi stagionati, e da sperimentare anche con la "bistecca di tonno".