

TENUTA



CROCEDIMEZZO

ROSSO DI MONTALCINO D.O.C. 2006

- SCHEDA TECNICA -

Il Rosso di Montalcino CROCEDIMEZZO 2006 anticipa a pieno titolo quello che questa annata eccezionale racconterà fra qualche anno con il suo fratello maggiore: il Brunello 2006.

La vendemmia, avvenuta nel pieno rispetto della tradizione nella prima decade del mese di ottobre dopo un'estate di grande equilibrio climatico ed un mese di settembre straordinario, ha permesso di raccogliere uve sanissime e di eccezionale qualità.

La fermentazione non ha presentato alcun problema ed ha consentito una perfetta estrazione del colore.

Affinato per 9 mesi in botti di rovere da HL.25 Il Rosso di Montalcino d.o.c. CROCEDIMEZZO 2006 offre ai nostri affezionati clienti un vino dal gusto classico e tradizionale, con il quale proseguire il cammino intrapreso sulla strada della assoluta qualità.

Un grande Rosso a testimonianza di una annata straordinaria che sarà capace di soddisfare il gusto dei più esigenti.

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 18 giorni
Colore	rosso rubino acceso, molto intenso
Profumo	frutti di bosco a bacca rossa, spezie e tabacco
Sapore	freschissimo, rotondo, di grande struttura
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 (HL.25)
Temperatura di degustazione	18/20°C
Abbinamento in tavola	arrosti di carne bianca e rossa, carni in umido e formaggi stagionati.