

TENUTA



CROCEDIMEZZO

ROSSO DI MONTALCINO D.O.C. 2007

- SCHEDA TECNICA -

Proprio una grande annata! Frutto prima di un'estate quasi perfetta e poi di un settembre fresco e ventilato che hanno permesso uno straordinario processo di maturazione delle uve Sangiovese.

La vendemmia, avvenuta come da tradizione nei primi giorni di Ottobre e la successiva fermentazione con andamento lineare, hanno permesso di raccogliere i frutti di quanto prodotto dal lavoro svolto in vigna.

Il periodo di affinamento di 9 mesi in botti di rovere da Hl.25, prerogativa del Rosso di Montalcino Doc della Tenuta Crocedimezzo, ha permesso di ottenere un vino dal gusto fresco ed al contempo già adatto per piatti importanti: **in sintesi un grande Rosso**, capace di soddisfare il gusto dei palati più esigenti.

Enotecnico	P.A. Roberto Nannetti
Enologo	Dr. Paolo Vagaggini
Uvaggio	100% Sangiovese Grosso, Resa per HA. Q.li 80
Vinificazione	in purezza a temperatura controllata per 18 giorni
Colore	rosso rubino intenso
Profumo	frutti a bacca rossa, molto speziato
Sapore	freschissimo e molto persistente
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 anche importanti, carni in umido e formaggi mediamente stagionati.