

San Guglielmo



Montalcino - Toscana



ROSSO DI MONTALCINO DOC

Anno: 2021

Anno impianto del vigneto: 2002

Età vigneto: 19 anni

Vitigno: 100% Sangiovese - vari cloni

Zona di produzione: vigna Campo dei Veggioni

Esposizione: Ovest; **altitudine** 440 - 470 mt slm

Composizione del suolo: Galestro e palombino

Metodo di allevamento: Cordone speronato

Densità d'impianto: 5.000 ceppi/ha

Vendemmia: fine settembre-prima decade di ottobre

Vinificazione: diraspapigiatura soffice, macerazione sulle bucce in tini di acciaio a temperatura controllata per circa 14-18 gg, segue fermentazione malolattica.

Degustazione: colore rosso rubino, con riflessi porpora; al naso profumi netti di fiori e frutta fresca, leggera speziatura e note di tabacco; in bocca è agile, si dispone con eleganza, ponendo l'accento su un tannino intenso e centrato.

Grado alcolico: 14,5% vol.

Produzione: circa 2.800 bottiglie 0,75 cl.