

Rosso di Montalcino

Rosso di Montalcino DOC 2013

Col D'Orcia

Se parliamo del Rosso di Montalcino Doc Col D'Orcia parliamo di un'azienda che con il suo vino ha contribuito molto attivamente nel creare la categoria del Rosso di Montalcino. Nei primi degli anni '70 il Conte Marone Cinzano ebbe l'ispirazione di imbottigliare un Sangiovese giovane da bere tutti i giorni durante i pasti. Ben presto altri produttori locali ne imitarono l'esempio e nel 1983 il Rosso di Montalcino diventò un vino D.O.C.

mediante un Decreto del Presidente della Repubblica Italiana. Il Rosso di Montalcino è oggi un vino classico, fatto con uve Sangiovese in purezza, che esce un anno dopo la vendemmia così da mantenere tutta la freschezza e la fruttuosità di un vino giovane ma allo stesso tempo l'intensità di quel terroir che solo Montalcino è capace di trasmettere.

CARATTERISTICHE

Tip Fermo

Sottotip Rosso

Disciplinare Rosso di Montalcino

Denominazione DOC

Annata 2013

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Toscana

Localizzazione Montalcino - Collina sant'Ange

Certificazione Biologico

Vitigno Sangiovese 100%

Gradazione 14.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso rubino intenso con riflessi violacei

Gusto Piacevole ed equilibrato, presenta una buona struttura. I tannini morbidi conducono ad un retrogusto sapido, fruttato e persistente

Profumo Fruttato, ampio e complesso, con le tipiche note di frutti rossi maturi accompagnate dalle spezie donate dall'affinamento in legno

Abbinamenti Secondi piatti di selvaggina, secondi piatti di carni rosse, formaggi stagionati

Temperatura di servizio 16-18° C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine 250 m s.l.m. m

Vinificazione Fermentazione sulle bucce della durata di 10 - 12 giorni, a temperatura controllata inferiore a 28°C in vasche di acciaio

Maturazione 12 mesi in botti di rovere di Slavonia

Affinamento In bottiglia