

# 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

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Rosso di Montalcino
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2013
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Toscana
<b>Localizzazione</b>	Montalcino - Collina sant'Ange
<b>Certificazione</b>	Biologico
<b>Vitigno</b>	Sangiovese 100%
<b>Gradazione</b>	14.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso rubino intenso con riflessi violacei
<b>Gusto</b>	Piacevole ed equilibrato, presenta una buona struttura. I tannini morbidi conducono ad un retrogusto sapido, fruttato e persistente
<b>Profumo</b>	Fruttato, ampio e complesso, con le tipiche note di frutti rossi maturi accompagnate dalle spezie donate dall'affinamento in legno
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di selvaggina, secondi piatti di carni rosse, formaggi stagionati
<b>Temperatura di servizio</b>	16-18° C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	250 m s.l.m. m
<b>Vinificazione</b>	Fermentazione sulle bucce della durata di 10 - 12 giorni, a temperatura controllata inferiore a 28°C in vasche di acciaio
<b>Maturazione</b>	12 mesi in botti di rovere di Slavonia
<b>Affinamento</b>	In bottiglia