



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

Tipo	Fermo
Sottotipo	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