

VAL DI SUGA VAL DI SUGA

Rosso di Montalcino

PAESAGGIO

Tre versanti della collina ilcinese (nord-ovest sud-est e sud-ovest) caratterizzati da condizioni microclimatiche, geologiche, botaniche e di suolo differenti tra loro

VIGNETO

Rosso di Montalcino che nasce dal blend delle tre vigne di Val di Suga, su parcelle in prevalenza sabbiose con età media dei vigneti di provenienza di circa 10 anni

VITICOLTURA

Media densità di impianto

VENDEMMIA

Per micro zone. Nelle prime ore del giorno

PIGIATURA

Diraspatura e selezione ottica

FERMENTAZIONE

12 gg tra 6-28 °C

MACERAZIONE

Pre-fermentativa di 3-4 gg a 6°C e 8 gg a 18-26°C

MATURAZIONE

In tradizionali botti di rovere di Slavonia da 50 hl per 6 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Almeno 3 mesi



Stile

Fresco, giovane, croccante e fruttato

Note organolettiche

VISTA

Rubino brillante e luminoso

PROFUMI

Frutta rossa fresca, marasca e buccia di arancia

TANNINI

Croccante e rotondo con tannini leggeri e delicati, dal finale vibrante



Potenziale di affinamento

5-9 anni



Perfetto da bere

Subito

Come evolve

Con note di arancia e floreali

Ideale con

Salumi, pizza e formaggi freschi