

VAL DI SUGA VIGNA SPUNTALI

Rosso di Montalcino

PAESAGGIO

Sul versante sud-ovest, circondato da macchia mediterranea ed ulivi secolari, dal clima tipicamente mediterraneo, asciutto, soleggiato, ben ventilato e chiaramente influenzato dalla vicinanza del mare.

VIGNETO

15 ha vitati, ad un'altitudine di 300 mt. Slm su un terreno composto da sabbie da degradazione di pietra forte.

VITICOLTURA

Mediterranea, media densità di impianto (5000 ceppi/ha), con allevamento a doppio guyot.

VENDEMMIA

Selezione e raccolta manuale per micro zone. La raccolta avviene nelle ore più fresche della giornata.

PIGIATURA

Diraspatura, pigiatura e selezione ottica.

FERMENTAZIONE

3 gg di Macerazione pre-fermentativa e successiva fermentazione alcolica 12 gg a 20-26 °C. Macerazione postfermentativa 10 gg a 30° C.

MATURAZIONE

In botti di rovere di Slavonia da 40 hl per 6 mesi seguiti da 12 mesi in cemento.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

12 mesi

GRADO ALCOLICO

Alc. 13,5%



Stile

Unisce freschezza, volume, intensità olfattiva, sapidità e succosità.

Note organolettiche

VISTA

Rosso granato

PROFUMI

Floresale, con note di frutti rossi, ciliegie in particolare, arancia rossa

TANNINI

Persistente e succoso, è sapido mediamente tannico, con un finale fresco e salato



Potenziale di affinamento

12-15 anni



Perfetto da bere

5-6 anni per apprezzarne la dolcezza
9-12 anni per apprezzare l'evoluzione terziaria

Ideale con

Salumi di cinta senese, carni grigliate, carpacci di Chianina, anatra e formaggi di media stagionatura