

ROSSO DI MONTALCINO



TENUTA CROCEDIMEZZO

di Nannetti Roberto e Barbara

Loc. La Croce, 15 - 53024 MONTALCINO (SI)
Tel. (+39) 0577 847133
Fax (+39) 0577 846994
E-mail: crocedimezzo@crocedimezzo.com
www.crocedimezzo.wine

SCHEDA TECNICA

Enotecnico: P.A: Roberto Nannetti

Enologo: Dr. Paolo Vagaggini

Tipologia: DOC

Uvaggio: 100% Sangiovese Grosso, Resa per HA. Q.li 90

Vendemmia: uve rigorosamente selezionate e raccolte a mano

Vinificazione: in purezza a temperatura controllata per 21 giorni

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: frutti a bacca rossa, confettura e tabacco

Sapore: fresco ma strutturato, sapido e persistente in bocca

Gradazione: 13,5 gradi

Zona di produzione: Montalcino, regione Est, altitudine vigneto mt. 480 s.l.m.

Maturazione: 9/10 mesi in botti di rovere

Affinamento in bottiglia: non inferiore a 4 mesi

Temperatura di degustazione: 18/20°C

Abbinamento in tavola: arrostiti ed umidi di carne bianca e rossa, formaggi stagionati