



Rosso di Montalcino



Deriva dalla vinificazione delle stesse uve del Brunello,
con le stesse rese e caratteristiche,
il periodo di affinamento è 18 mesi.

Si presenta con colore rosso rubino con riflessi violacei,
all'olfatto profumo fine e persistente,
piacevolmente fruttato e fragrante,
vinoso al palato, giustamente tannico.

Si serve a 18°C in abbinamento a carni alla griglia e formaggi
freschi.

DETTAGLI ANNATA - ROSSO DI MONTALCINO 2014

- Titolo Alcolometrico: 14%
- Estratto secco netto: 31,30 g/l
- Acidità totale: 5,7 g/l