

## **ROSSO DI MONTALCINO DOC CERBAIA**

**Annata 2014**

**Zona di produzione: Montalcino**

**Esposizione: Nord**

**Vitigno: 100% Sangiovese**

**Altitudine vigneti: 350 m s.l.m.**

**Composizione del suolo: Terreni galestrosi composti da argilla scistosa**

**Sistema di allevamento: Cordone speronato**

**Eta del vigneto: 28 anni**

**Vendemmia: Ultima settimana di settembre**

**Vinificazione: In tini di acciaio da 50 hl; 15 giorni di macerazione a temperatura controllata**

**Invecchiamento: 4 mesi in botti grandi di Rovere di Slavonia**

**Affinamento: 2 mesi in bottiglia**

**Produzione: 2.500 bottiglie**

**Confezionamento: Bottiglia Bordolese da 0,75 L**

**Temperatura di servizio: 18° C**

**Abbinamenti gastronomici: Formaggi stagionati, arrostiti, salumi selvaggina, zuppe, primi di carne**

**Enologo: Paolo Caciorgna**

### **Caratteristiche organolettiche**

**Colore: Rosso rubino intenso**

**Aroma: Ricco e intenso bouquet di viola, sottobosco, frutti rossi, eucalipto, mora**

**Palato: Fresco e fruttato da ottima beva**



