

Ciacci Piccolomini d'Aragona

# ROSSOFONTE ROSSO DI MONTALCINO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Rosso di Montalcino

**Zona produttiva** Comune di Montalcino, altitudine 240 e i 360 metri s.l.m.

**Vitigno** 100% Sangiovese

**Tipologia del terreno** Terreni di medio impasto e galestro, di origine eocenica.

**Vinificazione** In recipienti di acciaio inox e vasche di cemento vetrificate a temperatura controllata tramite camicie di raffreddamento e piastre ad immersione.

**Invecchiamento** Invecchiamento in botti di rovere di Slavonia da 7,5 a 20hl.

## NOTE ORGANOLETTICHE

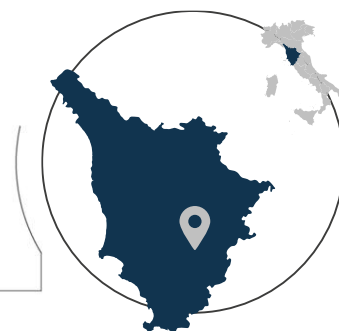
**Colore** Colore rosso rubino.

**Profumo** Al naso gli intensi profumi di bacche mature dalle sfumature balsamiche preannunciano il palleggio tra dolcezza e acidità in bocca. La complessità fruttata dolce-acida ricorda il lampone e la mora matura.

**Sapore** Il finale in bocca è speziato e ricorda l'anice stellato e il pepe rosa. Tannino cesellato.

**Abbinamenti** Piatti della tradizione toscana, dalle bistecche ai sughi di carne. Piacevole, in gioventù, l'accompagnamento ad una zuppa di pesce dove abbondano scorfano e coda di rospo.

**Temperatura di servizio** 18° C



MONTALCINO / TOSCANA



ANNO DI FONDAZIONE | 1985



VITIGNI | SANGIOVESE GROSSO



ENOLOGO | PAOLO VAGAGGINI

