



CONTE DI CASTIGNANO

ROSSO DI MONTALCINO DOC 2023



Denominazione e Nome:

Rosso di Montalcino DOC - Conte di Castignano

Vitigni: Sangiovese 100%

Origine del territorio: i nostri vigneti sono situati nella zona Nord-Est del territorio di Montalcino, ovvero nella zona più moderna della denominazione dove l'esposizione e la particolare giacitura permettono di mitigare naturalmente le alte temperature estive della zona. Il terreno mediamente argilloso, ricco di calcare e con ampie zone tufacee, è ideale per la coltivazione del Sangiovese e per l'espressione delle sue caratteristiche di massima eleganza.

Sistema di allevamento: Cordone Speronato.

Anno di impianto: 2015.

Densità: 5000 ceppi per ettaro.

Produzione: 1,3 kg di uva per ceppo.

Vendemmia: manuale, con scrupolosa selezione del grappolo.

Vinificazione: alla diraspatura segue la pigiatura con leggera rottura dell'acino. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox con temperatura controllata a 26°C/28°C. Segue la macerazione per circa 15-30 giorni variabile in base alle annate. Successivamente, dopo la svinatura, avviene la fermentazione malolattica in acciaio.

Affinamento: Il 50% del vino viene affinato in botti da 20 HL in rovere di Slavonia per circa 8 mesi mentre la restante parte viene affinata in serbatoio inox e mantenuta "sur lies" con agitazioni periodiche. Le percentuali di tipologia di affinamento possono variare in base alle annate. Le due componenti vengono assemblate entro 12 mesi dalla vinificazione per procedere all'imbottigliamento a cui segue un affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi.

Note degustative: un vino che combina vivacità e freschezza, si presenta con un colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso è ricco di profumi fruttati come la ciliegia e i piccoli frutti rossi a cui si uniscono sfumature mentolate. Al palato spicca la gradevole freschezza e una struttura avvolgente che restituisce una piacevole persistenza in bocca.

Abbinamenti consigliati: un vino che risulta sicuramente di piacevole abbinamento con salumi, tagliatelle al ragù e risotto ai funghi. Ottimo con la bistecca alla fiorentina, con tutte le carni alla griglia ed i grandi arrosti. Si sposa bene ai formaggi mediamente stagionati.



Capacità di invecchiamento:

10 anni e oltre.



Temperatura di servizio:

16°C in estate, 18°C in inverno.



Rosso



750 ml



13,5%