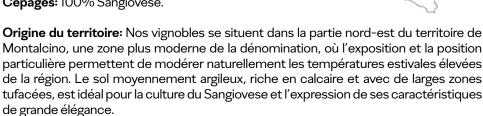






Rosso di Montalcino DOC - Conte di Castignano.

Cépages: 100% Sangiovese.



Système de culture: Cordon Speronato.

Année de plantation: 2015

Densité: 5.000 pieds par hectare.

Production: 1,3 kg de raisin par pied.

Vendange: Manuelle, avec une sélection scrupuleuse des grappes.

Vinification: Après l'éraflage suit le foulage avec légère rupture de la baie. La fermentation a lieu dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée de 26°C/28°C. Suit une macération d'environ 15 à 30 jours, variable selon les millésimes. Par la suite, après la décuvaison, la fermentation malolactique se déroule en acier.

Affinage: 50 % du vin est affiné dans des fûts de 20 HL en chêne de Slavonie pendant environ 8 mois, tandis que l'autre moitié est affinée en cuve inox et maintenue "sur lies" avec des agitations périodiques. Les pourcentages de chaque type d'affinage peuvent varier selon les millésimes. Les deux composants sont assemblés dans les 12 mois suivant la vinification avant la mise en bouteille, suivie d'un affinage en bouteille d'au moins 6 mois.

Notes de dégustation: Un vin qui combine vivacité et fraîcheur, se présentant avec une couleur rouge rubis aux reflets violacés. Au nez, il est riche en arômes fruités comme la cerise et les petits fruits rouges, auxquels s'ajoutent des nuances mentholées. En bouche, la fraîcheur agréable et une structure enveloppante offrent une belle persistance.

Accords mets-vins: Un vin qui s'accorde agréablement avec des charcuteries, des tagliatelles à la sauce ragù et des risottos aux champignons. Excellent avec la bistecca alla fiorentina, toutes les viandes grillées et les grands rôtis. Se marie bien avec des fromages moyennement affinés.





