



CONTE DI CASTIGNANO

ROSSO DI MONTALCINO DOC 2023

Dénomination et Nom:

Rosso di Montalcino DOC - Conte di Castignano.

Cépages: 100% Sangiovese.

Origine du territoire: Nos vignobles se situent dans la partie nord-est du territoire de Montalcino, une zone plus moderne de la dénomination, où l'exposition et la position particulière permettent de modérer naturellement les températures estivales élevées de la région. Le sol moyennement argileux, riche en calcaire et avec de larges zones tufacées, est idéal pour la culture du Sangiovese et l'expression de ses caractéristiques de grande élégance.

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 décuaison, 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.



Capacité de vieillissement:
Plus de 10 ans.



Température de service
16°C en été, 18°C en hiver.



Rouge



750 ml



13,5%