

## ROSSO DI MONTALCINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

*La Tenuta Carpineto, a Montalcino, sorge ad un'altitudine che arriva fin oltre 500 metri s.l.m., uno dei punti più alti all'interno della denominazione. La struttura del terreno è costituita da galestro e da accumuli di argilla che risalgono all'Eocene (15 milioni di anni fa). I vigneti sono circondati da una fitta macchia mediterranea che li preserva dalle umide correnti occidentali provenienti dalla Maremma; è anche grazie alla loro esposizione, che il vino rivela sentori di frutti di bosco ed erbe mediterranee. Un microclima davvero unico, che dona ai vini intensità aromatica, vivaci acidità e spiccata eleganza, oltre ad un'incredibile longevità.*

**Terreni:** ricco di scheletro in matrice argillosa.

**Uve usate:** 100% Sangiovese Grosso.

**Densità d'impianto:** 5700 piante ad ettaro.

**Tecniche di Vinificazione:** macerazione delle vinacce nel mosto per circa 10/12 giorni a temperatura controllata, 25°-30°C.

**Maturazione:** breve periodo di maturazione in legno, in botti di medio- piccole dimensioni.

**Colore:** Rosso rubino, con calde note granate.

**Profumo:** netto, con sentori di fiori in particolare di mammola.

**Sapore:** vellutato, sapido, rotondo, di ottima struttura.

**Temperatura di servizio:** 18-20°C.

**Abbinamenti Gastronomici:** grigliate miste, carni rosse e selvaggina.

