



Rosso di Montalcino DOCG



Zona di produzione:
Castelnuovo dell'abate,
Montalcino, Toscana, Italia

Uvaggio:
100% Sangiovese Grosso

Vendemmia:
Manuale, con selezione grappoli
in ceste da 15 Kg

Altitudine:
220 m (slm)

Terreno:
Galestro, arenarie e limo

Densità di impianto:
4,500 ceppi a Ha

Sistema di allevamento:
Cordone speronato

Età media delle vigne:
20 anni

Gradazione:
14,00% Vol.

Acidità:
5.4 gr/l

Vinificazione:
Fermentazione spontanea emacerazioni per 30
giorni a temperature controllate di 28-30° C in
tini di acciaio

Invecchiamento:
6 mesi in tini di acciaio e 8 mesi in botti
grandi di Rovere di Slavonia

Affinamento:
Almeno 4 mesi in bottiglia

Colore: Rosso rubino

Profumo: Note di frutti rossi, marasca,
pietra focaia

Sapore: Intrigante e vivace, con una buona
freschezza, tannini soffici e una buona
persistenza

Produzione: 30.000 bottiglie

Production Zone:
Castelnuovo dell'abate
Montalcino, Tuscany, Italy

Grape Variety:
100% Sangiovese

Harvest Method:
Handpicked and harvested
in 15 kg baskets

Altitude:
220 meters

Soil:
Galestro, sandstone and silt

Density:
4,500 plants per hectare

Trellising System:
Cordone Speronato

Average Age of Vines:
20 years

Alcoholic Grade:
14,00 % by volume

Acidity:
5.4 gr/l

Vinification:
30 days of fermentation and
maceration at a controlled temperature of 28-
30° C in stainless steel tanks

Aging:
6 months in still vats and 8 months in big oak
casks of "Slavonian oak"

Refinement:
at least 4 months in bottle

Colour: Ruby red

Aroma: notes of red fruit, morello cherry and
flint

Taste: Juicy and lively, with a fresh
mouthfeel and smooth tannins, and nicely
long.

Annual Production: 30.000 bottles



Terre Nere Campigli Vallone Soc. Agricola

Strada Radi - Vescovado 1863, 53014 Monteroni d'arbia (SI) | Piva 01416030524

SDI: 5W4A8J1 | Ph.+ 39 349 0971713 | info@terreneremontalcino.it | www.terreneremontalcino.it