

Rosso di Montalcino D.O.C.



Vino rosso dall'armonioso gusto e profumo.

Frutto di antico patto tra la generosità della terra e la volontà preziosa dell'uomo, si caratterizza per il colore rosso rubino cristallino, il profumo intenso e persistente con notevoli note di fruttato, il gusto morbido pieno di fragrante festosità.

Si sposa bene con tutte le pietanze.

ANNATA: 2013

UVA: Sangiovese Grosso

INVECCHIAMENTO: in barriques da 2.25 Hl e in botte di Rovere da 40 Hl per circa 13/14 Mesi

ETTARI DI VIGNETO: 1,5 ha

DENSITA' PER ETTARO: 4500 ceppi con cloni selezionati

TENORE ALCOLICO: 14%

ACIDITA' TOTALE: g/l 5.10

ACIDITA' VOLATILE: g/l 0,57

ESTRATTO SECCO TOTALE: g/l 29.51

TEMPERATURA A SERVIZIO: 18° C

BOTTIGLIA: da 75 cl.

PRODUZIONE: 16.000 bottiglie



Azienda Agricola VERBENA
di Luca Nannetti

Loc. Verbena, 100 - 53024 Montalcino (SI)
Tel. +39 0577 846035 - Fax +39 0577 847932
Cell. +39 340 4668474 - Cell. +39 335 5610894
www.aziendaverbena.it

E-mail: aziendaverbena@tiscali.it - E-mail: info@aziendaverbena.it