

# 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](http://www.aziendaverbena.it)

E-mail: [aziendaverbena@tiscali.it](mailto:aziendaverbena@tiscali.it) - E-mail: [info@aziendaverbena.it](mailto:info@aziendaverbena.it)