



NON IN LATERA PRO NOS

CASTELLO TRICERCHI

ROSSO DI MONTALCINO DOC

SANGIOVESE 100%, affinato per circa 12 mesi in grandi botti di Rovere di Slavonia. Il Rosso esprime il vigore delle uve e della terra di vigna del Piano e vigna dei cipressi.

Specifiche Generali

Altitudine	250 mt
Esposizione	Ovest / sud-ovest
Suolo	medio impasto con argilla e sabbia
Forma di allevamento	cordone speronato e guyot
Densità	4.000 - 4.500 circa
Età dei vigneti	17 -20 anni
Resa/Ha.	65 Quintali
Resa/Pianta	1.4 Kg
Epoca di raccolta	fine Settembre inizio Ottobre
Tipo di raccolta	a mano
Gradazione alcolica	14.0%
Vinificazione	macerazione in vasche di acciaio a temperatura controllata 23°C per 25 giorni.
Invecchiamento	botti di rovere di Slavonia di 20 hl per almeno 9 mesi.
Affinamento	in bottiglia per un periodo non inferiore ai 4 mesi

Proprietà organolettiche

Colore	limpido, rosso rubino intenso.
Aroma	complesso, con sentori di fragola, confettura di ciliegia, lievemente speziato con note floreali e minerali.
Gusto	equilibrato, intenso, con tannini fitti ed eleganti. Finale lungo, sapido e minerale.
Commento finale	armonioso, con grande potenziale di evoluzione
Consigli	carni bianche, formaggi semi stagionati, primi piatti
Temperatura di servizio	18 - 20 °C
Produzione totale	22.000 bottiglie
Packaging	0.75 l. - bottiglie bordeaux europea orizzontali in cartone da 6



CASTELLO TRICERCHI

Località Altesi - 53024 Montalcino (SI)

P.IVA 00848160529

I nostri uffici sono aperti dal Lunedì al Venerdì
Dalle ore 09:30 alle ore 18:00

Tel: +39 0577 1912361

mail: info@castellotricerchi.com