

Bartali
Casa fondata nel 1927



Rosso di Montalcino

SCHEDA TECNICA

- LINEA: Classica
- DENOMINAZIONE: Rosso di Montalcino DOC.
- VITIGNI: Sangiovese 100%
- TECNICHE PRODUTTIVE: Raccolta seconda/terza decade di settembre, vinificazione con 3 rimontaggi al giorno a temperatura controllata di 28°C e macerazione di 2-3 settimane. Dopo la svinatura il vino si affina per circa 12 mesi in botti di rovere e successivamente affinato per 2-3 mesi in bottiglia prima di essere immesso al consumo.
- COLORE: Rosso rubino intenso.
- PROFUMO: Caratteristico e intensamente fruttato con note di ciliegia e mora.
- GUSTO: Asciutto, caldo, un po' tannico.
- GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% vol.
- ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Pasta con sughi di carne, arrosti, carni rosse e selvaggina.
- SERVIZIO: Va servito ad una temperatura di 18-20° da stappare mezz'ora prima di servire.

Casa Vinicola Bartali s.r.l.