



CAPANNA

ROSSO DI MONTALCINO

SCHEDA TECNICA



TIPOLOGIA: DOC

UVAGGIO: Sangiovese 100%

VINIFICAZIONE:

Fermentazione alcolica con macerazione delle bucce (18-20 gg) a temperatura controllata e fermentazione malo-lattica spontanea, entrambe in tini tronco-conici di rovere di Slavonia.

AFFINAMENTO:

In botti di rovere di Slavonia da 20 a 32 hl per 6-10 mesi; segue un affinamento in bottiglia di almeno 3-4 mesi.

IN COMMERCIO DA:

15-18 mesi dalla vendemmia.

NOTE:

Colore: rubino intenso.

Profumo: fresco, con note di frutta rossa e vaniglia.

Sapore: buona struttura, leggermente tannico, persistente.

Abbinamenti gastronomici: pasta con ragù di carne, carni bianche e rosse arrosto, funghi, salumi e formaggi.

CAPACITÀ DISPONIBILI: 0,375 - 0,750 - 1,500 l

Capanna di Cencioni - Società Agricola s.s.

Loc. Capanna, 333 - 53024 Montalcino (Siena) - Italia

Tel./Fax +39 0577 848298 - Cell. +39 324 7790010

www.capannamontalcino.com info@capannamontalcino.com