



LA SERENA

ROSSO DI MONTALCINO

Denominazione di Origine Controllata

Varietà delle uve

Cloni selezionati di Sangiovese Grosso.

Tecnica di produzione

La vendemmia avviene durante i primi 15 giorni di ottobre con una resa di circa 50q/li per ettaro, risultato di una selezione dei grappoli nel periodo di invaiatura. Dopo la vinificazione segue un periodo di maturazione in botti di rovere francese e sloveno per 12 mesi da 225 e 500 litri. L'affinamento prosegue poi in bottiglia per ancora sei mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso con sfumature porpora.

Profumo: etereo, intenso, vinoso ed equilibrato con sentori di frutta.

Sapore: pieno, rotondo e morbido al palato.

Consigli del produttore

Particolarmente adatto con cacciagione e formaggi di media stagionatura. Si consiglia di servire a 18°C. Grad. alcolica 14% vol.



750 ml.



Le Selezioni di
Rocca delle Macie

IL NOSTRO VINO. STORIA DI UNA PASSIONE.