



Azienda Agricola Bartoli Giusti

ROSSO DI MONTALCINO

Denominazione di Origine Controllata

Varietà delle uve

Sangiovese Grosso.

Tecnica di produzione

Dopo un accurata selezione manuale delle uve durante la vendemmia, la vinificazione avviene secondo le più avanzate tecniche a temperatura controllata. Seguono alcuni mesi di maturazione in pregiate botti di rovere di slavia e un periodo di affinamento in bottiglia prima di essere immesso sul mercato nell'autunno successivo alla vendemmia.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso con sfumature porpora.

Profumo: intenso, e persistente con sentori di frutta.

Sapore: asciutto, e di buona struttura.

Consigli del produttore

Vino giovane particolarmente adatto con piatti di media struttura, primi piatti, arrostiti e carni in genere.

Si consiglia di servire a 18°-20°C.

Grad. alcolica: 12,5% vol.



750 ml.

Le Selezioni di
Rocca delle Macie

IL NOSTRO VINO. STORIA DI UNA PASSIONE.

