



CASTELLO DI VELONA
AZIENDA AGRICOLA
- MONTALCINO -



ROSSO DI MONTALCINO D.O.C. 2005

VITIGNI

100% Sangiovese

POSIZIONE

zona collinare, esposizione a sud-est

TERRENO

argilloso di medio impasto con grossa presenza di scheletro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Densità: 7.800 ceppi per ettaro, cordone speronato.

RESA PER ETTARO

45 quintali

TITOLO ALCOLOMETRICO

14%

METODO DI VINIFICAZIONE

Vinificazione e fermentazione in acciaio con macerazione di ca. 3 settimane, fermentazione malolattica in botti di rovere da 30 HL.

INVECCHIAMENTO

12 mesi in botti di rovere da 30 HL.

AFFINAMENTO

almeno 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione

ENOLOGO

Dott. Fabrizio Moltard

COLORE

Rosso rubino intenso

PROFUMO

Profumo complesso, con note fruttate, erbacee e balsamiche. L'invecchiamento in botte grande consente l'espressione più diretta ed equilibrata della fragranza del Sangiovese di Montalcino

GUSTO

Frutto fresco e maturo di visciola, intatto e profondo. Tannino disteso. È un vino dove la piacevolezza e la diretta espressione del Sangiovese la fanno da padrone, per donare il meglio di sé anche in gioventù.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

piatti di carne rossa, cacciagione e formaggi di media stagionatura

Vino Sangiovese 100%, frutto di una terra austera e aristocratica al contempo, il Rosso di Montalcino del Castello di Velona combina la passione antica della coltivazione della vite e la rigorosa tradizione del vino di Montalcino.

Qui il Sangiovese raggiunge le vette di eleganza e di forza, esprimendosi al meglio in un terroir unico, con il colore di un rosso rubino acceso, quasi violetto in gioventù, dai profumi di frutti rossi maturi, di visciola e di viola.

Dal gusto potente e raffinato, capace di conservare negli anni le sue caratteristiche di perfetto partner dei grandi sapori della nostra terra.

Un grande autoctono toscano, nato nello splendido contesto del Castello di Velona, a Montalcino dall' XI secolo.

