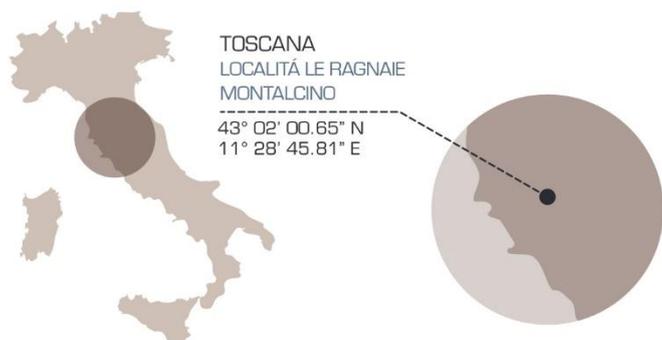


LE RAGNAIE
MONTALCINO / TOSCANA

ROSSO DI MONTALCINO



TOSCANA
LOCALITÀ LE RAGNAIE
MONTALCINO
43° 02' 00.65" N
11° 28' 45.81" E

Azienda Agricola
LE RAGNAIE



ANNO DI
FONDAZIONE
2002



VITIGNI
SANGIOVESE / TREBBIANO /
MALVASIA / FIANO



ESTENSIONE
TERRITORIO
23 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
105.000

VITIGNO

100% Sangiovese

VIGNE

Agricoltura biologica,
con uso di poltiglia
bordolese e zolfo di
miniera

VINIFICAZIONE

Fermentazione spontanea con
lieviti indigeni in tini di cemento,
rimontaggi manuali

AFFINAMENTO

13 mesi in botti di rovere di
Slavonia

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°-18°C

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: Rosso rubino intenso

Profumo: Bouquet complesso e varietale, con piacevoli aromi di alloro ed eucalipto, di mora, di gelso e di arancia amara, con una nota di lieve tostatura sul finale

Gusto: Pieno e sapido, persistente ed elegante, finemente strutturato

Questo Rosso di Montalcino riassume le caratteristiche pregnanti del vitigno Sangiovese, qui coltivato in uno dei punti più alti del comprensorio di Montalcino a circa **600 metri sul livello del mare**, all'interno dei vigneti del Lago, Fonte e Cappuccini. L'elevata altitudine conferisce ai vini qui prodotti un profilo aromatico di grande eleganza, meno muscolare e più fine rispetto ai canoni di Montalcino.



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com