



[ORCODE WEB](#)



Rosso di Montalcino La Togata 2014 - Bottiglia da 0,75 l - Cantina La Togata

Disciplinare:

PRODUZIONE ANNUA:

20.000 bott.

ZONA DI PRODUZIONE:

Nasce dagli stessi vigneti del Brunello di Montalcino. I terreni sono situati nella zona collinare di Montalcino, a diverse altezze e con esposizione solare fino al tramonto. L'età dei vigneti da cui si seleziona l'uva destinata a produrre il Rosso è superiore ai 20 anni.

Altitudine media vigneti: 250 mt s.l.m.

Vendemmia a fine settembre.

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Misto argilloso, molto ricco in scheletro.

UVE IMPIEGATE:

Sangiovese grosso, detto a Montalcino "Brunello".

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Cordone bilaterale bilanciato.

DENSITA' DI IMPIANTO:

5.500 ceppi/ha.

TECNICA DI PRODUZIONE:

Medio-lunga macerazione sulle vinacce con frequenti rimontaggi scalari e controllo di temperatura massima a 28°C. L'invecchiamento in legno dura 12 mesi in botti nuove di Rovere Slavonia. L'affinamento in bottiglia dura minimo 4 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino molto profondo con sfumature violacee, limpido.

Profumo: ampio e persistente, con note di fruttato ben amalgamate a sentori di legno.

Sapore: struttura e tannicità importanti, morbido con note persistenti di frutto fresco e maturo.

GRADO ALCOLICO: 13,5%

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Cacciagione e formaggi mediamente stagionati.
Servire a temperatura di 18°C, in calici creati per vino Rosso di Montalcino.

Eccellenza italiana by Gustox
Disponibile presso Gustox Marketplace online <https://www.gustox.it>