

CARPINETO Rosso di Montalcino DOC



VARIETALES: Sangiovese Grosso 100%

D.O.: Rosso di Montalcino
Toscana, Italia

Información:

La finca Carpineto en Montalcino se encuentra entre las más altas de la denominación, a unos 500 metros sobre el nivel del mar. El suelo es de naturaleza sedimentaria con un esqueleto de marga debajo de acumulaciones arcillosas del período plioceno (hace 15 millones de años). La ligera exposición al norte, en una posición panorámica y ventilada, proporciona a los vinos de esta finca de 53 hectáreas un microclima único que confiere al Rosso una intensidad y complejidad excepcionales.

Vinificación:

Maceración de las pieles en el mosto durante aproximadamente 10-12 días a temperatura controlada, 25°-30°C.

Nota de Cata:

Color: Rojo rubi con cálidas notas granates.

Nariz: Nítido, con notas de flores, especialmente de violetas.

Boca: Sedoso, sabroso, redondeado, con una excelente estructura.