



## ROSSO DI MONTALCINO DOC 2023



### VITIGNI

Sangiovese Grosso 100%



### ETTARI TOTALI

9,00 Ha

### ESPOSIZIONE

Nord Est/Est

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone Speronato / Guyot

### DENSITA' DI IMPIANTO

5.000 viti/Ha



### VENDEMMIA

Raccolta esclusivamente manuale effettuata da personale esperto in effettuata a metà/fine settembre

### FERMENTAZIONE

In vasche di acciaio inox

### AFFINAMENTO

9 mesi in botte grande, affinamento

### ALTITUDINE

350 m s.l.m.

### TIPOLOGIA DI TERRENO

Medio impasto, argilla, sabbia e galestro.

### ANNO DI IMPIANTO

1988-1989-2000-2015-2022

### RESA

70 Ql. / Ha

### VINIFICAZIONE

Selezione manuale dei grappoli, diraspatura meccanizzata e pressatura soffice degli acini. 15/20 giorni di macerazione in contatto con le bucce.

### TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

28°C

### FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Completamente svolta in acciaio



### Grado alcolico

14,06 %

### Acidità totale

5,6 g/l

### Zuccheri residui

0,5 g/l

### Estratto secco

30,4 g/l



La 2023 è stata un'annata discontinua e mutevole, decisamente complicata e senza precedenti. Caratterizzata da eventi climatici estremi come le gelate primaverili e le piogge cadute incessantemente dalla seconda metà di Maggio sino alla prima metà di Giugno che hanno esposto le vigne a infezioni di Peronospera. L'estate poi, è stata caratterizzata da tempo sereno e temperature alte, le viti non hanno però subito stress idrico grazie alle «scorte» accumulate nei mesi precedenti.

Dopo una partenza insidiosa il finale di stagione ha riservato un'ottima vendemmia con una giusta maturazione delle uve e temperature leggermente più alte della media stagionale.



Di colore rosso rubino limpido e brillante. Al naso esprime i tipici sentori di frutti rossi, in particolare spicca la ciliegia ferrovia, e aromi floreali di violetta e rosa il tutto incorniciato da una leggerissima speziatura. Al palato non troppo caldo, sapido e profondo. Morbido, succoso, di media struttura, tannini giovani ben gestiti ed equilibrati.



Si abbina con naturalezza ai piatti tipici toscani dal gusto schietto e deciso, a paste, risotti a base di funghi e zuppe, carni di maiale e formaggi di media stagionatura. Da non sottovalutare la sua versatilità nell'abbinamento con la pizza. Temperatura di servizio consigliata 18°, non è necessario stapparlo molto prima del consumo.

**Az.agr. Patrizia Cencioni**

Podere Capanna, 102 - 53024 Montalcino (SI) - Italia

P.i.: 00388920522 - C.f.: CNCPRZ69E63F402G

Tel. e Fax: +39 0577 849426 - Cell: +39 335 6227112

Mail: [azienda@patriziacencioni.com](mailto:azienda@patriziacencioni.com)

Sito: [www.patriziacencioni.com](http://www.patriziacencioni.com)