



LA GERLA
di Alessandro Rossi

Rosso di Montalcino D.O.C. Aisna

DENOMINAZIONE: Rosso di Montalcino D.O.C.

VITIGNO: Sangiovese

DESCRIZIONE GENERALE: La zona di produzione si trova per metà nell'area di Castelnuovo dell'Abate e in parte a Altesi. I vigneti - impiantati tra il 1998 e il 2000 - hanno un terreno di tipo argilloso-calcareo, disposti ad un'altitudine di 350/400 slm. La resa per ettaro è di circa 80 quintali

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO: L'uva viene raccolta e selezionata sul tavolo di cernita in cantina. La fermentazione avviene in acciaio, la macerazione sulle bucce dura per circa 25 giorni a temperatura controllata. L'invecchiamento inizia in tonneau da 5hl per circa 11 mesi e continua con un affinamento in bottiglia prima di essere portato sul mercato

DATI ANALITICI INDICATIVI: Grado alcolico: 14,5% vol.

SERVIZIO: Tenere la bottiglia verticale a temperatura ambiente almeno 36 ore prima, stapparla due ore prima e servirlo decantato in caraffa a 18/20°

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Primi piatti "strutturati" quali lasagne, pasta al ragù, funghi, pomodoro, Amatriciana, Norma. Carni di manzo, maiale, agnello e cacciagione arrosto o alla brace, affettati, formaggi stagionati, carni bianche e pesce (tonno) se cucinati in modo strutturato



www.agbselezione.com



AGB SELEZIONE

AGRICOLE GUSSALLI BERETTA