



LA GERLA
di Alessandro Rossi

ROSSO DI MONTALCINO D.O.C. CAMPONOVO

TIPOLOGIA: Rosso di Montalcino D.O.C.

VITIGNO: 100% Sangiovese

DESCRIZIONE GENERALE: Camponovo è la zona a nord del paese di Montalcino, in prossimità del Castello di Altesi. Le vigne, piantate nel 2000, giacciono a 350 mt. s.l.m. con esposizione nord-ovest. I terreni argillosi ed il microclima donano vini di buona apertura dotati comunque di un tannino deciso e raffinato.

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO: Il Rosso di Montalcino viene vinificato ed affinato in acciaio con macerazione di 20 giorni.

ESAME ORGANOLETTICO

VISTA: Colore rosso granato

NASO: Fresco, fruttato, sentori di mora e prugna, fragrante al naso

GUSTO: In bocca risulta da subito morbido e piacevole, mostrandosi fresco e con buona tensione nel finale.

GRADO ALCOLICO: 15%

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO: Oltre 5 anni



www.agbselezione.com



AGB SELEZIONE

AGRICOLE GUSSALLI BERETTA