



## Fattoria Scopone ROSSO DI MONTALCINO 2003 DOC Kosher

יין בראשית

Denominazione di Origine Controllata

Realizzato per un segmento specifico del mercato, il vino è seguito durante tutto il percorso produttivo unicamente da personale di religione ebraica sotto la supervisione personale del Rabbino Capo di Firenze Joseph Yuval Levi.

Vino non mevushal. Kosher for Passover.

*Uve:* 100% Sangiovese Grosso di Toscana

*Produzione:* 1800 bottiglie

### Vinificazione e affinamento

*Epoca di vendemmia:* prima decade di ottobre

*Raccolta:* manuale in cassetta

*Tecnica di vinificazione:* diraspa-pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata (28°C) in tinelle di acciaio inox termocondizionate per 15-20 gg.

*Fermentazione malolattica:* in acciaio inox o in barriques

*Durata dell'affinamento in legno:* 6 mesi in barriques da 225 l. di rovere francese media tostatura

*Modalità di stabilizzazione del prodotto:* naturale

*Affinamento in bottiglia:* 6 mesi

*Particolarità:* per esigenze di osservanza, oltre al bisolfito non vengono utilizzati altri prodotti

### Caratteristiche organolettiche

*Colore:* rosso rubino cupo, concentrato.

*Profumo:* frutta rossa, in evidenza i toni del legno di rovere.

*Sapore:* tannino con note di moribidezza. Nel finale si sente il richiamo del tostato.

*Abbinamento gastronomico:* tutte le pietanze della tradizione culinaria ebraica.

### Analisi chimica

*Gradazione alcolica ml/100ml:* 13,00

*Zuccheri riduttori g/l:* 1,3

*Estratto secco totale g/l:* 30,00

*Acidità totale g/l:* 5,46

*SO2 totale mg/l:* 87