



Fattoria Scopone
ROSSO DI MONTALCINO 2004 DOC
Denominazione di Origine Controllata

Uve: 100% Sangiovese Grosso di Toscana

Produzione: 6800 bottiglie

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 20 gg.
Macerazione post-fermentativa per una settimana

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: 4 mesi

Riconoscimenti: Medaglia d'Argento alla 2006 Los Angeles County Fair Wines World Competition

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino con leggeri riflessi violacei.

Profumo: intenso e persistente, fruttato con sentori di frutti rossi e piacevoli note floreali.

Sapore: molto equilibrato, strutturato e ricco di tannini dolci. Finale mediamente lungo.

Abbinamento gastronomico: primi, carni alla griglia e arrostiti ma anche carne bianca e pesce alla griglia. Ottimo con formaggi freschi.

Analisi chimica

Gradazione alcolica ml/100ml: 13,00

Zuccheri riduttori g/l: 1,3

Estratto secco totale g/l: 30,5

Acidità totale g/l: 5,72

SO2 totale mg/l: 53