



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