



Scopone
ROSSO DI MONTALCINO 2008 DOC

Denominazione di Origine Controllata

Uve: 100% Sangiovese Grosso di Toscana

Produzione: 6000 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, almeno.
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: decantazione naturale

Affinamento in bottiglia: minimo 4 mesi

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

Zuccheri riduttori g/l: 1,6

Estratto secco totale g/l: 30,8

Acidità totale g/l: 6,3

SO2 totale mg/l: 62