



Scopone  
**ROSSO DI MONTALCINO 2011 DOC**  
Denominazione di Origine Controllata

**Uve:** 100% Sangiovese Toscana

**Produzione:** 3700 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 15 gg almeno.

**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 e botti di 65 ettolitri

**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:** 14

**Acidità totale g/l:** 5,31