



Cantina: ARMILLA, Montalcino -Toscana

Denominazione: Rosso di Montalcino D.O.C.

Vigneti: Il Rosso di Montalcino ARMILLA deriva da un vigneto impiantato in parte nel 1998 e in parte nel 2001. Superficie: 1 ettaro.

Terreno: Prevalentemente calcareo con presenza di tufo. Le viti hanno un'età media di 12 anni.

Vinificazione: Fermentazione e macerazione in vasche d'acciaio per circa tre settimane. Dopo un affinamento di diciotto mesi in botti di rovere da 25 HL.

Caratteristiche: Pur essendo un Sangiovese in purezza, questo vino combina la longevità del vitigno alla sua pronta bevibilità sin dalla giovane età dovuta ad una coltivazione di questo nobile vitigno su un terreno più sciolto che conferisce un tannino più morbido e setoso. Il sapore fruttato, ricco di piccoli frutti rossi, lo rende idoneo ad un pronto consumo.

Prima annata prodotta: 2004