



TENUTA  
FRIGGIALI



## ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.

<b>Uve</b>	Sangiovese 100%, denominato "Brunello"
<b>Zona di produzione</b>	Montalcino, versante sud-ovest
<b>Caratteristiche del terreno</b>	Galestroso e poco argilloso
<b>Altitudine dei vigneti</b>	Dai 400 ai 250 mt
<b>Sistema di allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Densità di impianto</b>	6.000 ceppi per ettaro
<b>Epoca di vendemmia</b>	Prima decade di ottobre
<b>Tecnica di vinificazione</b>	Le uve sono diraspate e pigiate in maniera soffice e la macerazione avviene in acciaio inox per 20 giorni con rimontaggi e follature. Durante questa fase completa la fermentazione alcolica alla temperatura controllata di 28-30 °C
<b>Tecnica di affinamento</b>	Dopo aver completato la fermentazione malolattica, il vino viene posto in botti di rovere di Slavonia da 50 e 100 Hl, per 6 mesi; poi in bottiglia per altri 6 mesi prima di essere messo in commercio a partire dal primo di settembre dell'annata successiva a quella della vendemmia
<b>Colore</b>	Rosso rubino
<b>Profumo</b>	Fresco, piacevolmente fruttato
<b>Gusto</b>	Di media struttura, con stoffa armonica ed elegante
<b>Abbinamenti</b>	Piatti di media struttura, quali pasta con sughi di carne e secondi di pollo, maiale, funghi
<b>Temperatura di servizio</b>	18 °C
<b>Dati analitici</b>	Grado alcolico: 13,00%; Acidità totale: 5,50 g/l; pH: 3,55; Estratto secco: 31,00 g/l

**Agricola Centolani s.r.l.**

Strada Maremmana, Loc.Friggiali - 53024 MONTALCINO (SI)  
Tel +39 0577 849454 - +39 0577 849314 - Fax +39 0577 849314  
www.tenutafriggialiepietranera.it - e-mail: info@tenutafriggialiepietranera.it