



**AZ. SASSETTI LIVIO**  
**PERTIMALI**

## Rosso di Montalcino DOCG



**Denominazione** Rosso di Montalcino DOC

**Vitigno** 100% Sangiovese Grosso (Brunello)

**Vendemmia** Raccolta manuale fine Settembre

**Forma di Allevamento** Cordone Speronato

**Densità di Impianto** 4000 ceppi/ha

**Vinificazione** I grappoli d'uva ricevono una leggera pressatura e la fermentazione avviene in tini d'acciaio ad una temperatura controllata di 28 - 29°C con una macerazione di 10 - 15 giorni.

**Affinamento** 6 mesi in tini di acciaio, 6 mesi di affinamento in bottiglia.

**Suolo** Calcare e Argilla

**Gradazione Alcolica** 13%

**Formato Bottiglie** 750ml,

**Descrizione** Rosso rubino intenso. Aroma di prugna, ciliegie mature, violetta con un finale erbaceo. Delicata finezza, tannini molto morbidi e una naturale freschezza nel finale.