Vino con spiccate caratteristiche di freschezza e fragranza tipiche dei vini giovani di qualità, note fruttate e vinose si fondono a quelle più complesse del sottobosco e della violetta.

Classificazione	Rosso di Montalcino D.O.C.
Annata	2024
Collocazione dei vigneti	Collina: 270-320 metri
Varietà delle uve	100% Sangiovese Grosso (Brunello)
Forma di allevamento	Cordone speronato
Età media delle viti	20 anni
Cure colturali	Potatura intensa, limitazione della produzione a pochissimi grappoli pianta, raccolta a mano delle uve e selezione dei grappoli e degli acini su banchi di cernita
Vinificazione	Criomacerazione prefermentativa, macerazione sulle bucce per circa 15 giorni, fermentazione a temperatura controllata (30°C) in tini di acciaio, 2 travasi all'anno, imbottigliamento lento a caduta in camera sterile
Tenore alcolico	14,00%
Acidità totale	5,70
Estratto secco totale	34,00
Polifenoli	2.800
Invecchiamento	Da 10 a 12 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia di varie capacità, con 2 travasi l’anno
Affinamento	In bottiglia per almeno 2 mesi prima dell’immissione in commercio
Potenziale d'invecchiamento	3/5 anni
Tipo di bottiglia	Bordolese da 450 gr
Abbinamento gastronomico	Pastasciutta, arrosti, grigliate di carni rosse e di maiale
Temperatura di servizio	16° - 18° C