LA MAGIA
MONTALCINO

Rosso di Montalcino d.o.c.



Wird aus den gleichen Trauben hergestellt wie der Brunello, jedoch wird der Rosso anders vinifiziert. Er reift nur 6 Monate in nicht neuen, sondern 3 Jahre alten Eichenfässern. So erhalten wir einen Wein von hoher Qualität aber jünger, fruchtiger und mit einer Frische, die ihn zu einem Wein für jede Gelegenheit macht.

Jahrgang
2024

Traubensorte
Sangiovese 100%

Lage
Südosten von Montalcino

Boden
Sehr steinig, sandig an der Oberfläche, 20 cm tiefer lehmig

Seehöhe
400 - 450m

Alter der Reben
16 - 22 Jahre

Rebendichte
2,3m x 0,8m

Weinlese
Anfang Oktober

Vinifikation
Kalte Vorfermentation Mazeration, Gärung im Stahlfass bei Temperaturen unter 26°C, danach 2 Wochen Mazeration auf der Maische

Reifung
100% für 9 Monate in gebrauchten Tonneaus von 40hl und 70hl

Abfüllung
September 2025

Menge
20.000 Flaschen

Alkohol
13,5%