



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%