



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%