



GEOGRAFICO

Geografico Rosso di Montalcino



| | |
|---|--|
| Tipologia vino <i>Wine typology</i> | Vino rosso fermo secco <i>Dry red still wine</i> |
| Denominazione/Appellation <i>Uve/Blend</i> | Rosso di Montalcino DOC Sangiovese Grosso 100% |
| Area di Produzione/Area of <i>Production</i> | Montalcino |
| Regione/Region <i>Suolo</i> | Toscana Argilloso sabbioso |
| <i>Soil</i> | <i>Clayey with sandy stratum</i> |
| Invecchiamento/Ageing Durata (Botte/Tino- Bottiglia) <i>Length (Barrel/Tank-Bottle)</i> | 10 mesi (incluso 2 mesi in bottiglia) – 20% botti nuove <i>10 months (including 2 months in bottle)</i> – 20% new barrels |
| Botte/Tino/Barrel/Tank <i>Capacità/Capacity</i> | Botte-Barrique/Cask-Barrique 50 hl |
| Note degustative | Prodotto esclusivamente con Sangiovese grosso si presenta con un colore rosso rubino intenso, con profumi molto fruttati ed un gusto caldo ed asciutto. |
| Tasting notes | <i>Made exclusively from Sangiovese Grosso grapes, the wine features an intense ruby red color, aromas that are remarkably fruity and a flavor that is warm and dry.</i> |