



GEOGRAFICO



Geografico

Rosso di Montalcino

Tipologia vino/ <i>Wine typology</i>	Vino rosso fermo secco/ <i>Dry red still wine</i>
Denominazione/ <i>Appellation</i>	Rosso di Montalcino D.O.C.
Prima Raccolta/ <i>First Vintage</i>	2004
Produzione/ <i>Production</i>	28.000 bottiglie/ <i>Bottles</i>
Uve/ <i>Blend</i>	Sangiovese Grosso 100%
Area vigneto/ <i>Area-vineard</i>	Montalcino
Totale ha./ <i>Total ha</i> (1 ha=2.471 acres)	5.3
Regione/ <i>Region</i>	Montalcino
Esposizione/ <i>Exposure</i>	Ovest/ <i>West</i>
Altitudine Zona/ <i>Area Elevation</i>	200 m. s.l.m. – a.s.l.
Tessitura Suolo <i>Soil Texture</i>	Argilloso sabbioso <i>Clayey with sandy strata</i>
Sistema Allevamento <i>Rearing System</i>	Cordone speronato <i>Spur-pruned cordon</i>
Piante/ha/ <i>Plants/ha</i>	3.700
Età vigneto/ <i>Vineyard age</i>	10 anni/ <i>Years</i>
Produzione/ <i>Yield (t/ha)</i>	7
Invecchiamento/ <i>Ageing</i>	
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) - 20% new barrels</i>
Botte/Tino/Barrel/Tank	botte-barrique/ <i>Cask-barrique</i>
Capacità/ <i>Capacity</i>	15 hl./225 l.
Stabilizzazione/ <i>Stabilizing Process</i>	Naturale/ <i>Natural</i>
Enologo/ <i>Oenologist</i>	Lorenzo Landi
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>
Confezione/ <i>Packaging</i>	Cartone da 6 bottiglie/ <i>6 bottles case</i>
Ean bottiglia/ <i>bottle</i>	Ean bottiglia/bottle 8000757000515
Ean cartone/ <i>case</i>	Ean cartone/case 8000757000522
Cartoni per strato di pallet/ <i>Cases per layer</i>	21
Cartoni per pallet/ <i>Cases per pallet</i>	105