CECCHI



ROSSO DI MONTALCINO DOC 2016

Note di vendemmia: l'annata 2016 è stata caratterizzata da un inverno tendenzialmente poco piovoso e da una primavera mite, che hanno favorito un anticipo del germogliamento e della fioritura. L'estate è stata tendenzialmente fresca, con temperature diurne più alte nei mesi di luglio e agosto, ma registrando buone escursioni termiche durante la notte. Nel mese di settembre si sono registrate delle leggere piogge che hanno consentito alle uve di completare la loro maturazione in maniera ottimale, esaltando la freschezza del Sangiovese e conferendo al vino tannini morbidi ed equilibrati.

Note di degustazione: si presenta di colore rosso rubino, al naso è delicato e intensamente aromatico. In bocca è piacevole ed armonioso con buona persistenza finale.

Abbinamenti consigliati: eccellente se accostato a carni, piacevole con abbinamenti quali carni bianche e formaggi importanti.

Bottiglie prodotte: 40.000

Temperatura di servizio consigliata: 16/18°C

Gradazione alcolica: 14 % vol