CECCHI



ROSSO DI MONTALCINO DOC 2023

Note di vendemmia: l'annata 2023 ha fatto registrare nella prima parte della stagione una piovosità che si è contraddistinta per le frequenti precipitazioni nei mesi di aprile e maggio. L'estate è stata tendenzialmente calda e asciutta, ma ha giovato ovviamente delle riserve idriche del sottosuolo, garantite dalle piogge dei mesi precedenti. Queste condizioni climatiche hanno favorito un germogliamento regolare, un accrescimento dei germogli rapido e fioritura e conseguente allegagione generalmente in linea con le precedenti stagioni. Nella fase di maturazione le ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte hanno favorito il corretto sviluppo delle uve. La vendemmia per il Rosso di Montalcino è stata contraddistinta da uve sane e fragranti.

Note di degustazione: si presenta di colore rosso rubino, al naso è delicato e con note floreali e frutta rossa matura. In bocca è piacevole, croccante ed armonioso con buona persistenza finale.

Abbinamenti consigliati: eccellente se servito con aperitivi e primi piatti a base di pasta o riso. Risulta piacevole con abbinamenti quali carni bianche e formaggi importanti.

Bottiglie prodotte: 16.000

Temperatura di servizio consigliata: 18°C

Gradazione alcolica: 12,5 % vol