

FRANCESCHI



IL POGGIONE



## Rosso di Montalcino

Versione più giovane e più di facile approccio del Brunello, ma già con un'ottima struttura ed una grande personalità, il **Rosso di Montalcino** è un vino molto importante per la Tenuta Il Poggione. Prodotto solo con uve Sangiovese dai vigneti più giovani dell'azienda, il Rosso di Montalcino matura per 12 mesi in botti grandi e barriques e, successivamente, trascorre un periodo di affinamento in bottiglia. L'invecchiamento in legno, anche se non obbligatorio per il disciplinare del Rosso di Montalcino, conferisce a questo vino una complessità di aromi ed una corposità che lo rendono **un grande "giovane Brunello"**, smussando anche la tannicità tipica del Sangiovese giovane.

**Uve:** 100% Sangiovese

**Vendemmia:** Manuale

**Fermentazione:** 15 giorni "a cappello sommerso" ed a temperatura controllata 25-28°C

**Maturazione:** 12 mesi in botti e barriques di rovere francese, seguita da un affinamento in bottiglia

**Profilo organolettico:** Colore rosso rubino intenso, al naso presenta note di frutti a bacca rossa. Al palato è di ottima struttura, morbido, persistente con tannini morbidi e vellutati

**Abbinamenti:** Primi piatti a base di sugo di carne, arrostiti, carni grigliate, formaggi di media stagionatura