Azienda agricola
la fornace



ROSSO DI MONTALCINO 2024 DOC



Tipo di uva: Sangiovese in purezza Vigne: Gestite direttamente dall'azienda
Esposizione :nord-est Altezza: 400 metri sul livello del mare
Prodotta da primissima scelta delle uve nelle vigne di età compresa tra i 7 e 20 anni
Densità vigneti: 4500 piante/ettaro
Vendemmia:26/09/2023
Vinificazione e tecnica: vendemmia a mano con selezione manuale e con doppio tavolo di cernita per dividere la dimensione degli acini i grandi in tini con rimontaggio i medi ed i piccoli in follatori
Giorni di fermentazione: 22, con 5 follature al giorno e 3 rimontaggi al giorno (tini differenti)
Tipo di fermentazione: Criomacerazione spinta a 4 °C per sette giorni, fermentazione tradizionale con lieviti naturali, macerazione alcoolica, Temperatura di fermentazione °C 30 Affinamento: in Gennaio trasferimento in botti di rovere di slavonia 10, 20 e 32 hl
Affinamento 12 mesi in rovere, malolattica in legno

Imbottigliato il 07/05/2026
bottiglie prodotte: 8500 da cl 0.75

Alcool 14.50%
Estratto secco totale 30,9
Acidita totale 5.97 g/l

Il Rosso di Montalcino La Fornace ha un colore rosso rubino molto intenso dovuto alla bassa resa di uva per ettaro, il colore rosso rubino intenso con unghia rubino, il profumo è intenso e complesso con sentori di prugna, ciliegia e frutti di bosco ben maturi molto intensi; equilibrati i sentori di spezia, pepe nero e vaniglia, una piccola sfumatura di cioccolato e caffè; in bocca è tannico, vellutato, i sapori in bocca rispecchiano il naso.

L'abbinamento:
il Rosso di Montalcino La Fornace è un vino molto versatile il classico abbinamento è con pasta e/o carni bianche, ma non disdegna l'abbinamento con maiale o vitello cucinate in modo semplice o con formaggi freschi o leggermente stagionati