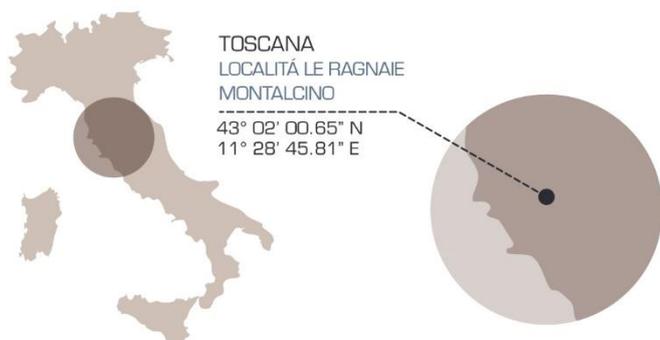


LE RAGNAIE
MONTALCINO / TOSCANA

ROSSO DI MONTALCINO
LE RAGNAIE



TOSCANA
LOCALITÀ LE RAGNAIE
MONTALCINO
43° 02' 00.65" N
11° 28' 45.81" E



2002
ANNO DI FONDAZIONE
2002

VITIGNI
SANGIOVESE / TREBBIANO /
MALVASIA / FIANO

ESTENSIONE TERRITORIO
23 Ha

BOTTIGLIE PRODOTTE ALL'ANNO
105.000

VITIGNO

100% Sangiovese

VIGNE

Agricoltura biologica, con uso di poltiglia bordolese e zolfo di miniera

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°-18°C

VINIFICAZIONE

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in tini di cemento, rimontaggi manuali

AFFINAMENTO

24 mesi in botti di rovere di Slavonia

BOTTIGLIE PRODOTTE

3.463



NOTE DEGUSTATIVE

Colore: Rosso rubino intenso e luminoso

Profumo: Il naso è tutto giocato sulla finezza, con note di piccoli frutti rossi e di sottobosco che si alternano con sottili ricordi erbacei e rimandi più intensi al tabacco e al caffè

Gusto: Al palato è scorrevole e armonico, con tannini perfettamente integrati e con una sapidità intrigante.

ABBINAMENTI

Perfetto con primi piatti di terra saporiti come pappardelle al ragù o ai funghi porcini. Ideale anche con secondi di carne rossa.

Visconti 43 S.r.l.
Via Azzone Visconti 43,
20900 Monza MB
Tel (+39)0392301980
visconti43.com