



MARCHESATO DEGLI ALERAMICI

SCHEMA TECNICA

ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.

Tipologia: Vino rosso.
Type of wine: red wine.

Uvaggio: Sangiovese in purezza.
Grape Variety: Sangiovese 100%.

Sistema Allevamento: cordone speronato.
Vignard production system: spurred cordon

Vinificazione: 15 giorni con macerazione su bucce.
Alcoholic fermentation: 15 days on the skins

Invecchiamento: 6/12 mesi
Ageing: 6/12 month.

Tipo di legno: rovere di Slavonia da 5 a 10 hl.
Barrils: oak from Slavonia 5 a 10 hl.

Marchesato degli Aleramici s. r.l.
Sede amministrativa via Logonuovo 1A - 53024 Montalcino (SI) - Italia - Cell.+393356975605

E.MAIL: info@marchesatodeglialeramici.it



Esame organolettico: Il Sangiovese nel periodo di affinamento in botti di rovere, diventa un vino di color rubino intenso con sfumature porpora, dal sapore asciutto, caldo, vivace, un po' tannico, raffinato ed aromatico, di gradevole struttura e di buona persistenza aromatica. I profumi freschi del frutto si mescolano con i sentori derivanti dall'affinamento in legno, vaniglia e note di mandorla tostata.

Organoleptic test: Sangiovese in the period of refine in oak's barrel, it becomes a wine of intense ruby colour with purple shade, dry, warm and bright, lightly tannic, aromatic length with agreeable structure. The cool scents of the fruit blend themselves with fragrance that derives from the barrel refinement, vanilla and note of toasted almond.

Abbinamenti: questo vino è particolarmente indicato per accompagnare la tavola di tutti i giorni con eleganza e semplicità.

Si sposa perfettamente con la maggior parte dei sughi per grandi primi piatti, carne alla brace, formaggi freschi, pecorino toscano ecc.

Si consiglia di stappare la bottiglia una ora prima dal consumo e di servirlo a temperatura compresa tra i 18° ed i 20°.

Combination: This wine goes especially well for every day consumption with elegance and simplicity.

It's really ideal with the most of gravy for important first course, charcoal grilled meat and fresh cheeses such as Tuscan sheep cheese (pecorino etc.).

We advice you to open the bottle one hour before serving and to drink it at a temperature of between 18-20° C.

Marchesato degli Aleramici s. r.l.

Sede amministrativa via Logonuovo 1A - 53024 Montalcino (SI) - Italia - Cell.+393356975605

E.MAIL: info@marchesatodeglialeramici.it



Marchesato degli Aleramici s. r.l.
Sede amministrativa via Logonuovo 1A - 53024 Montalcino (SI) - Italia - Cell.+393356975605
E.MAIL: info@marchesatodeglialeramici.it