



ROSSO DI TOSCANA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

ANNATA 2014 VINTAGE



TIZIANA PECCI VITICOLTRICE IN MONTALCINO



CELESTINO PECCI

ROSSO DI TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

ANNATA 2014 VINTAGE

**Uve:** Sangiovese in purezza

**Terreno vitato:**

Esposizione: Sud/Sud-Ovest      Altitudine: 350 m s.l.m.  
Tipologia: Terreno di medio impasto leggermente argilloso.

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato.

**Resa media:**

60 q per ettaro, stessa selezione uva Brunello di Montalcino.

**Vendemmia:** Manuale in cassette.

**Vinificazione:** Diraspatura e pigiatura soffice, fermentazione alcolica 28/30°C, 12 giorni di macerazione sulle bucce.

**Maturazione:** Affinamento in legno per 12 mesi in piccoli fusti di rovere francese (225 l e 500 l).

Affinamento in bottiglia: Almeno 6 mesi.

**Note degustative:**

Rosso rubino intenso. Olfatto ampio ed elegante, frutto ottimamente integrato alle note calde del legno piccolo utilizzato per l' affinamento. Molto robusto e strutturato, risulta armonico nel suo insieme e l'ottima trama di tannino lo rende gradevolmente persistente.

**Abbinamenti:**

Ottimo punto d'incontro tra la freschezza di un Rosso d. M. e l'eleganza di Brunello, si sposa con molti piatti della cucina valdorciana, ilcinese e amiatina: paste lunghe con sughi di carni e funghi, arrostiti misti di selvaggina e piccoli pennuti, zuppe e formaggi stagionati.

**Gradazione alcolica:** 14,5% Vol.

**Formati:** Bottiglia da 750 ml e magnum da 1.5 l (se disponibili)

**Packaging:**

Astuccio singolo, cassetta di legno e cartone da 6 bottiglie.



*Duemilaquattordici: un'annata certamente non facile, le uve hanno richiesto selezione e pazienza e hanno premiato chi ha saputo attendere il momento della vendemmia.*

TIZIANA PECCI VITICOLTRICE IN MONTALCINO