



CELESTINO PECCI

ROSSO DI MONTALCINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ANNATA 2014 VINTAGE



TIZIANA PECCI VITICOLTRICE IN MONTALCINO



CELESTINO PECCI

ROSSO DI MONTALCINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

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: 65/70 q per ettaro.

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 8 mesi in botti di legno da 10 hl oppure un anno in botti di legno slavonia da 35 hl.

Affinamento in bottiglia: Almeno 6 mesi.

Note degustative: Rosso rubino intenso. Naso fruttato, intenso e persistente, ottimamente integrato con il legno utilizzato per il breve affinamento.

Strutturato e sapido, risulta molto piacevole al palato.

Abbinamenti:

Perfettamente utilizzabile per tutti i piatti di apertura della cucina locale: ricchi antipasti, pinci col sugo, scottiglia e formaggi a pasta dura.

Gradazione alcolica: 14% Vol.

Formati: Bottiglia da 750 ml.

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