



CELESTINO PECCI

ROSSO DI MONTALCINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ANNATA 2017 VINTAGE



TIZIANA PECCI VITICOLTRICE IN MONTALCINO



CELESTINO PECCI

## ROSSO DI MONTALCINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ANNATA 2017 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:** 15% Vol.

**Formati:** Bottiglia da 750 ml.

**Packaging:**

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



*Duemiladiciassette:*

*anche le uve sono riuscite a superare le difficoltà di questa annata... le poche piogge di settembre hanno permesso una raccolta ottimale.*

TIZIANA PECCI VITICOLTRICE IN MONTALCINO