

Rosso di Montalcino

Denominazione di Origine Controllata

L'intera produzione dei vini Incanto di Montalcino, prodotti da Azienda Agricola Canalicchio di Sotto di Maurizio Lambardi, è fatta con uve provenienti dai propri terreni curati personalmente da Maurizio Lambardi. Il vino "buono" nasce dal lavoro prezioso che viene dedicato alla cura del vigneto: le operazioni di potatura, selezione dei germogli, pulitura del verde e diradamento sono gestite esclusivamente a mano. Inoltre due anni fa abbiamo acquistato un dispositivo per la selezione delle uve che ci permette di separare le parti verdi (foglie, pezzi di raspi, vinaccioli, uva non matura) per migliorare ancora la qualità dei nostri mosti da fermentare.

Zone di produzione

L'Azienda Agricola Canalicchio di Sotto è situata a nord est di Montalcino. I terreni sono prevalentemente di composizione medio impasto tufaceo argilloso e si trova ad un'altitudine di circa 300/320 m s.l.m.

Vitigni e impianti

Uva Sangiovese 100%. L'allevamento delle viti è a cordone bilaterale. I filari hanno un'età media di circa 25 anni.

Vinificazione

La vendemmia è effettuata con raccolta manuale a fine Settembre inizio Ottobre. Premacerazione sulle bucce a basse temperature per tre giorni successivamente estrazione intensa con rimontaggi frequenti nelle fasi iniziali della fermentazione e follature automatizzate, seguita da una macerazione di 30-40 giorni sulle bucce con una temperatura mantenuta tra i 28 e i 30°C.

Affinamento

da 4 a 6 mesi d'invecchiamento in botte grande in rovere di Slavonia, pronto per la degustazione dopo minimo 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Note organolettiche

Colore rosso rubino molto intenso con sfumature violacee, limpido; l'aroma al naso si presenta ampio e persistente con note di fruttate bene amalgamate a sentori di legno; struttura e tannicità importanti, morbido con note persistenti di frutto fresco e ben maturo.

Abbinamenti gastronomici

Paste al ragù, zuppe, zuppe di pesce, carni rosse e formaggi semi-stagionati.

Formato della bottiglia

750ml

Temperatura di servizio

18°-20°C