

Ita - Scheda Tecnica:

Nome del vino	MADONNA DI CAMPONOVO
Denominazione	ROSSO DI MONTALCINO 2023
Altitudine	150 slm
Resa in uva per ettaro	80 qli
Vinificazione acciaio, macerazione sulle bucce per 20 giorni, affinamento in acciaio	
La fermentazione alcolica è mediante lieviti selezionati	
Grado alcolico medio	14,64 %
Acidità:	5,45
Estratto secco:	28.1
Dati organolettici: colore rosso granato, fresco, fruttato, sentori di mora e prugna, fragrante al naso, in bocca risulta da subito morbido e piacevole, mostrandosi vivace nel finale.	
Abbinamenti Suggesti:	Salumi, Pastasciutta, Pizza, Formaggi freschi, pesce
Temperatura di servizio	19° c
Abbinamenti	carne rossa, affettati e formaggi
N° di bottiglie prodotte	2600

Eng: Technical Data:

Wine name: MADONNA DI CAMPONOVO

Appellation: Rosso di Montalcino DOC – 2023

Altitude: 150 m a.s.l.

Grape yield per hectare: 80 quintals

Vinification: Vinified in stainless steel tanks, with skin maceration for 20 days; aged in stainless steel. Alcoholic fermentation carried out using selected yeasts.

Average alcohol content: 14.64 %

Total acidity: 5.45

Dry extract: 28.1

Organoleptic characteristics: Garnet red in color; fresh and fruity, with aromas of blackberry and plum. Fragrant on the nose; on the palate it is immediately soft and pleasant, showing liveliness in the finish.

Suggested food pairings: Cured meats, pasta dishes, pizza, fresh cheeses, fish

Serving temperature: 19 °C

Food pairings: Red meat, cured meats and cheeses

Number of bottles produced: 2,600