



GEA
ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.

<i>Uve :</i>	Sangiovese grosso
<i>Posizione:</i>	nelle colline attorno Montosoli
<i>Altitudine:</i>	250 m
<i>Esposizione:</i>	N, N-W
<i>Suolo:</i>	argilloso - limoso
<i>Forma di allevamento:</i>	cordone speronato
<i>N° di piante:</i>	5000 per ettaro
<i>Produzione:</i>	50 q/ha
<i>N° di bottiglie:</i>	7.000
<i>Vendemmia:</i>	manuale in cassette da fine Settembre. Tavolo di cernita prima dell'entrata in vasca
<i>Fermentazione e macerazione:</i>	spontanea, in tini di acciaio controllati termicamente. Macerazione di 10 giorni.
<i>Invecchiamento:</i>	minimo 6 mesi in tonneaux di rovere francese
<i>Affinamento:</i>	minimo 6 mesi in bottiglia

Sensazioni

Di colore rosso rubino intenso con lievi riflessi granati e con sentori di ciliegia. Alla bocca è armonico e persistente con retrogusto fruttato.