



## ROSSO di MONTALCINO D.O.C.

*Pensato per coloro che apprezzano,  
degustando un bicchiere di vino, l'unicità  
di tale esperienza e la sorpresa di riconoscere  
la diversità rispetto ai vini  
"standardizzati sul gusto prevalente".  
In esso si associano a note fruttate  
come amarena e frutti di bosco,  
lievi sentori di vaniglia e liquerizia.  
Di sapore equilibrato, pieno, persistente,  
si esprime al meglio con primi piatti  
di sughi di carne, grigliate, arrosti  
e formaggi di media stagionatura.*

**Zona di Produzione**  
Comune di Montalcino (Si)

**Varietà delle Uve**  
Sangiovese in purezza

**Terreni**  
Medio impasto con notevole presenza di scheletro

**Esposizione**  
Crinale Nord-Est, meno esposto ai rischi di  
annate calde e siccitose

**Altitudine**  
350 mt s.l.m.

**Periodo di vendemmia**  
dal 20 settembre al 10 Ottobre

**Resa**  
Uva: 65q.li/ha, vino: 45hl/ha

**Vinificazione**  
Effettuata la pigia-diraspatura meccanica con aggiunta di  
ghiaccio secco si procede al riempimento dei tini di acciaio  
di piccole dimensioni dove con l'impianto di  
raffreddamento e il ghiaccio secco raffreddiamo il mosto e  
ritardiamo la partenza della fermentazione per 36/48 ore –  
temperatura di fermentazione circa 28° C – durata  
fermentazione 15/20 giorni – il contatto con le bucce si  
protrae fino ai 30 giorni – durante la fermentazione si  
effettuano rimontaggi, follature manuali e delestages.

**Invecchiamento**  
Passaggio in botti di Allier da 15 q.li di primo passaggio e  
in barriques e tonneaux di 2° e 3° per un totale di 12 mesi.

**Data imbottigliamento**  
26 maggio 2008

**Affinamento in bottiglia**  
3/4 mesi.

**Produzione annata 2006**  
2666 bottiglie

**Tenore alcolico**  
13,70%

### DEGUSTAZIONE

Si consiglia di stappare mezz'ora prima e, meglio,  
ossigenare in decanter.

Temperatura di servizio: 18° C

S.S. PARADISONE  
Str. vic. del Canalicchio 222  
53024 Montalcino - SI  
C.F.-P.IVA 00733820526  
www.paradisone.it

Tel 0577847035  
Fax 0392054845  
Cell. 3486049950  
colledegliangeli@paradisone.it

