Azienda Agricola
INNOCENTI
• MONTALCINO •

VIGNALSOLE ROSSO IGT

Varietà: Sangiovese, Merlot e Cabernet -Sauvignon

Gradazione: 15 %vol

CARATTERISTICHE TERRITORIALI

Terreno: argilloso-sabbioso,media presenza di scheletro, buona permeabilità

Esposizione: sud-ovest con pendenza 10-15%

Altitudine media: 350 metri slm

Densità impianto ceppi: 4.166 viti/ha

Forma di allevamento: cordone speronato semplice

Tecnica di vinificazione: fermentazione alcolica con macerazione sulle vinacce per 8-10 giorni, con frequenti rimontaggi a scalare. Temperatura controllata non superiore ai 29-30 °C. Svinatura a freddo

Affinamento in legno: in carati di rovere francese da 225 litri per 12 mesi

Affinamento in bottiglia: dodici mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei

Profumo: vivace e persistente con essenza di vaniglia in armonia con l'aroma forte dell'alcool. Bouquet complesso e avvolgente dove primeggiano frutti di bosco, amarene ed altri frutti maturi

Gusto: deciso con corpo e struttura di rilievo, tannico ma ben equilibrato ed elegante da provocare intriganti sensazioni di morbidezza. Retrogusto intenso, persistente e particolarmente gradevole

Servizio: Stappare due ore in anticipo e servire a temperatura di 18 °C.

Abbinamenti: vino da tutto pasto adatto per accompagnare carni rosse e formaggi

INNOCENTI di Gianni e Massimo Innocenti
Loc. Citille di Sotto,45 Torrenieri-Montalcino-SI Tel. e Fax 0577834227 - e-mail : info@innocentivini.com
www.innocentivini.com