



# Sogni e Follia - 2016

## 2016

### Rosso di Montalcino DOC



*Curiosity leads to Culture leads to Sensitivity leads to Enthusiasm leads to Love leads to Magic leads to Universal Love. Because Everybody feels the Magic. Therefore, Curiosity is a Universal Gift.*

*- Francesco Illy*

<b>Denominazione</b>	<b>Rosso di Montalcino DOC</b>
<b>Vitigno</b>	<b>100% Sangiovese</b>
<b>Annata</b>	<b>2016</b>
<b>Primo anno di produzione</b>	<b>2015</b>
<b>Alcol</b>	<b>13,5%</b>
<b>Numero di bottiglie prodotte</b>	<b>24.000</b>

<b>Sistema di allevamento e densità</b>	<b>Cordone speronato 4.800 piante per ettaro</b>
<b>Suolo</b>	<b>Scisto calcareo</b>
<b>Resa per ettaro</b>	<b>40 quintali</b>
<b>Raccolta</b>	<b>Manuale tra la seconda metà di Settembre e l'inizio di Ottobre</b>
<b>Lieviti</b>	<b>Indigeni</b>
<b>Solforosa Totale</b>	
<b>Vinificazione</b>	<b>Fermentazione e macerazione per 20 giorni in vasche di cemento</b>
<b>Affinamento</b>	<b>30 mesi in botti grandi di rovere</b>
<b>Note di degustazione</b>	<b>Un rosso rubino intenso con eleganti sfumature aranciate. Al naso si esprime come una sinfonia di aromi che vanno dalla ciliegia, alla fragola, alla violetta con una fresca nota balsamica di erbe. Una struttura imponente e ampia che rivela una grande mineralità e un retrogusto di lunga durata. Consigliamo di servire con arrostiti di carne, formaggi stagionati e primi piatti. Temperatura di servizio da 16 ° a 18 ° C.</b>
<b>Disponibilità</b>	<b>0,75L – 1,5L - 3L - 5L</b>

