



LO SCORNO

ROSSO DI MONTALCINO DOC 2023

SAN FILIPPO

ZONA DI PRODUZIONE

Questo vigneto è situato sul versante Est di Montalcino, ad un'altitudine compresa tra 260-310 metri s.l.m. Esposto a nord/nord-est il suolo è di tipo: "Formazione della Pietraforte", suoli argillosi con banconi di arenarie compattate da spessori molto variabili dal centimetro al metro, di colore marrone intenso.

VITIGNO

Sangiovese 100%

DENSITÀ DI IMPIANTO

4.500 piante/ettaro

PRODUZIONE PER ETTARO

8.000 kg di uva

VENDEMMIA

Le uve vengono raccolte a mano a fine Settembre

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica avviene in tini di acciaio inox a temperatura controllata, i tempi di macerazione sono: due giorni di macerazione a freddo a 10°C e 5-6 giorni a 25-28°C durante la fermentazione. La fermentazione malolattica avviene in tini di cemento. Successivamente il vino viene affinato per 10/12 mesi in botti di rovere da 20-30 HL.

BOTTGLIE PRODOTTE

24.000

ALCOL

13%

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il colore è rosso rubino, al naso il profumo è netto ed intenso. Ricorda piccoli frutti rossi e neri, arricchito da note balsamiche. Al palato si presenta di buona struttura, pieno, equilibrato, con tannini setosi. Buona la persistenza con un finale fresco che rimanda alle prime note olfattive.



LO SCORNO

ROSSO DI MONTALCINO DOC 2023

SAN FILIPPO

PRODUCTION AREA

The vineyard is located on the East side of Montalcino, at the attitude of 260/310 meters a.s.l. North/North East exposed, the soil is "Pietraforte Formation" type, clayey soil with compacted sandstone banks varying in thickness from centimeters to a meter, intense brown colour.

GRAPE VARIETY

Sangiovese 100%

PLANTING DENSITY

4.500 plants/hectare

GRAPE YIELD PER HECTARE

8.000 kg of grapes

HARVEST

The grapes are handpicked at the end of September

VINIFICATION AND AGEING

The alcoholic fermentation is conducted in thermo-regulated stainless-steel vats, maceration times are: 2 days of cold maceration at 10°C then 5-6 days at 25-28 °C during fermentation. The malolactic fermentation took place in cement vats. Afterwards is aged for 10/12 months in 20-30 HL oak cask.

BOTTLES PRODUCED

24.000

ALCOL

13%

SENSORY CHARACTERISTICS

The colour is ruby red; to the nose the perfume is clean and intense. Reminiscent of red and black fruits, enhanced by fresh balsamic notes. To the palate it offers a good body, full and balanced with silky tannins. Fresh and long finish that harks back to the first olfactory notes.