



IL MARRONETO

nel Rispetto dell'Anima

Rosso di Montalcino D.O.C. SELEZIONE IACOPO



- Vitigno: Verdicchio in purezza
- Tipologia: DOC
- Uvaggio: Sangiovese 100%
- Natura dei suoli: sabbione di mare misto a minerali
- Altitudine: 400 mt s.l.m.
- Sistema di allevamento: cordone speronato
- Vinificazione: in tini di rovere da 40 hl. Dopo un giorno di riposo del mosto, precedentemente diraspato, è effettuato un primo rimontaggio di circa 5 ore. Una volta iniziata la fermentazione spontanea sono effettuati ulteriori rimontaggi continui per 13/15 giorni. In questo processo non utilizziamo lieviti selezionati né sali nutritivi.
- Stagionatura: in botti di rovere da 26 quintali per 20 mesi ed affinamento in bottiglia per altri 6 mesi.
- Descrizione: è un grande rosso che deriva da una personale selezione di botti di Brunello effettuata da Iacopo Mori. È capace di esprimere sia la complessità del Brunello, sia la freschezza nei frutti e nella bevibilità del Rosso.