



CASTELLO  
TRICERCHI



RING OF ESTATES  
TUSCANY WINERY GROUP



## Rosso di Montalcino DOC

**Varietà:** Sangiovese 100%

**Sistema di allevamento:** cordono speronato e guyot  
**Vinificazione:** il Sangiovese viene raccolto a mano da fine Settembre ad inizio Ottobre. La fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata di 23°C per 25 giorni.

**Maturazione ed affinamento:** l'affinamento viene svolto in botti di rovere di Slavonia di 20 hl per almeno 9 mesi e in bottiglia per almeno 4 mesi.