



# Rosso di Montalcino - Col d'Orcia

## **Vitigno:**

Sangiovese 100%

## **Descrizione:**

Nei primi anni Settanta il Conte Marone Cinzano provò ad imbottigliare un Sangiovese più giovane, un vino rosso da bere tutti i giorni durante i pasti. Ben presto altri produttori locali ne imitarono l'esempio e nel 1983 venne ufficialmente sancita la nascita del Rosso di Montalcino. Si tratta, come per il fratello maggiore, di un vino prodotto con sole uve di sangiovese che esce un anno dopo la vendemmia così da mantenere tutta la freschezza e la fruttuosità di un vino giovane ma allo stesso tempo l'intensità di quel terroir che solo Montalcino è capace di trasmettere.

## **Abbinamenti gastronomici:**

A tutto pasto, il Rosso di Montalcino di Col d'Orcia si esalta con grigliate di carne. Ottimo anche con zuppe e minestre tipiche della tradizione toscana.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18° C**

**GRADO ALCOLICO: 14% Vol**