

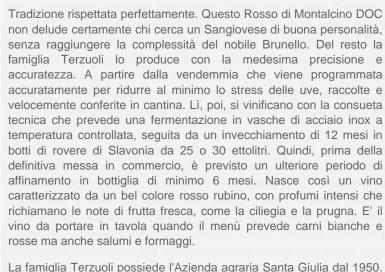
Svinando V II

ACQUISTATO IL

Rosso di Montalcino DOC 2023

2023

Il degno fratello del nobile Brunello



La famiglia Terzuoli possiede l'Azienda agraria Santa Giulia dal 1950. Siamo in uno dei territori più belli d'Italia. Sul versante Nord Est della nobile collina di Montalcino. 18 ettari complessivi, posizionati a circa 300 metri sul livello del mare. Di questi, 8 sono coltivati a vigneto e 3 a oliveto, per la produzione di olio extravergine di oliva. Per il resto è bosco, alberi da frutto e terreni coltivati a cereali. Tutto contribuisce ad aumentare la biodiversità. Del resto qui si trovano condizioni ideali e difficilmente ripetibili. Grazie a un suolo unico nel suo genere e a un clima caldo ma leggermente ventilato. Condizioni da manuale per produrre grandi vini rossi, strutturati ed equilibrati. La natura, pur generosa, va comunque assecondata. E difatti nella cantina Santa Giulia tutto è fatto nel rispetto di una materia prima di assoluta eccellenza. Dall'accurata selezione dei grappoli, a processi di lavorazione nel rispetto della tradizione e ben integrati con le più moderne tecniche enologiche. I risultati? Sono qui da provare.



La Vigna

Terreno Galestro
Esposizione Sud Est

Allevamento Cordone speronato

Densità imp. 6000

II Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve 100% Sangiovese

Gradazione 14% vol
Temp. Servizio 16 gradi
Quando Berlo entro 5 anni
Abbinamento Menu di carne

Vinificazione in vasca d'acciaio inox a temperatura controllata.

Sensazioni colore rosso rubino, profumo intenso e fruttato. Ideale per accompagnare primi piatti, carni bianche e rosse, salumi e

formaggi.