



## Rosso di Montalcino 2009 Conti Costanti

**VIN ROUGE - ITALIE, TOSCANE -**

### Millésime

Le millésime 2009 se caractérise en Toscane par une saison très chaude et ensoleillée, mais certains vignobles ont pu souffrir de la sécheresse et du manque d'eau. Le secteur d'altitude de Montalcino, grâce à des fortes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit, a pu préserver acidité et fraîcheur salubre. .

### Vendanges

Fin septembre et début octobre 2009

**Appellation** : Rosso di Montalcino

**Cépages** : 100% Sangiovese

**Vinification** : La récolte de chaque vignoble est vinifiée séparément. Après égrappage, la fermentation alcoolique se déclenche grâce aux seules levures indigènes. Le jus de presse est ajouté. De légers pigeages et remontages sont effectués.

**Macération**: En cuves inox pendant 15 jours.

**Fermentation alcoolique** : 3 semaines en cuve inox

**Fermentation malolactique et élevage**: juste après la fermentation alcoolique, en foudres et barriques de 350 litres, pendant 12 mois.

**Élevage**: 12 mois en barriques de chêne français âgés d'au moins 3 ans.

**Vieillessement** : 3 ou 4 mois en bouteille avant commercialisation.

**Mise en bouteille** : Janvier 2011

**Production totale**: 35000 bouteilles

**Alcool** : 13,5%

**Acidité totale** : 5.01 g/l

### Note de dégustation

Un vin très accessible dans sa jeunesse, au fruit bien mûr et croquant, rond et expressif, aux notes de fruits rouges, d'épices et de cerise sèche. Son équilibre associe un bon volume à une trame acide bien présente enfouie dans une chair savoureuse. Il sera au mieux en accompagnement de plats de pâtes, de lasagnes, de viandes rouges ou blanches.

Température de service : 16-17°C

**A boire entre** : 2011 et 2018