



LA BANDITACCIA

100%

SANGIOVESE

13%

GRADO  
ALCOLICO



## ROSSO DI MONTICELLO

- **Annata:** 2019
- **Indicazione Geografica Tipica (IGT):** Toscana Rosso
- **Uve:** 100% Sangiovese
- **Zona di produzione:** La Banditaccia, Cinigiano (Grosseto), Toscana, Italia
- **Grado alcolico:** 13%
- **Terreno:** Calcareo di medio impasto.
- **Epoca di raccolta:** Vendemmia manuale a metà settembre.
- **Resa:** 70%
- **Sistema di allevamento:** Guyot (sesto d'impianto: 2,50 x 80)
- **Vigne per ettaro:** 5000
- **Vinificazione:** In acciaio a temperatura controllata.
- **Maturazione:** in acciaio
- **Zuccheri riduttori:** 2,5 g/l
- **Altitudine dei vigneti:** 450-600 metri sul livello del mare.
- **Acidità totale:** 6,3 g/L
- **Acidità volatile:** 0,60 g/L
- **pH:** 3,40
- **Agronomo:** Massimo Achilli
- **Enologo:** Giuseppe Gorelli
- **Caratteristiche:** Rosso di Monticello è un vino fresco ed esuberante con una notevole espressione fruttata. Note di ciliegie, prugne e una leggera punta di pepe nero. In bocca è fresco, con tannini morbidi e un finale vivace.



LA BANDITACCIA

## TIPOLOGIA

Rosso di Monticello è un vino rosso fresco e vibrante, con una gradazione alcolica di 13 gradi. Classificato come IGT Toscana Rosso è ottenuto da uve Sangiovese vinificate e affinate in acciaio, nonostante la voluta semplicità gode comunque della longevità del vino.

## DEGUSTAZIONE

Vino dal colore rubino intenso e profumi di ciliegie mature e frutti rossi. Al palato, è fresco, con tannini morbidi e una piacevole pienezza di gusto. Il finale è vivace e armonioso, rendendo Rosso di Monticello un ottimo compagno per pasti informali e piatti della cucina toscana, ma anche per aperitivi se servito fresco.



LA BANDITACCIA



### SU LA BANDITACCIA

La Banditaccia è un'Azienda biologica situata alle pendici del Monte Amiata sacro agli Etruschi, a pochi passi dall'antico borgo di Monticello Amiata, con splendidi scorci a 360 gradi sulla vicina Val d'Orcia e sugli altri panorami toscani della zona.

### LA BANDITACCIA SRL

Strada provinciale Monticello Amiata 58044  
Monticello Amiata – Cinigiano 58044 (Gr)  
Telefono: +39 333 3578419  
info@labanditaccia.com  
labanditacciasrl@legalmail.it