

Rosso di Montalcino

D.O.C.



La storia

Un vino che racconta il territorio con chiarezza e carattere, in una lettura immediata ed autentica.

Vitigno

Sangiovese Grosso

Zona di produzione

Montalcino, Loc. Castelnuovo dell'Abate 42°59'07"N 11°31'26"E

Vigneto

Messa a dimora delle barbatelle tra il 2000 e il 2001 su di una superficie di circa 9 ettari, con esposizione a Sud-Ovest e Sud-Est ad un'altitudine media di circa 200 mt s.l.m. Le viti sono allevate a cordone speronato e guyot con una densità di impianto delle viti circa 6.000 piante/ha. Il suolo è di tipo calcareo-argillosi della Formazione di Sillano (calcilutiti e argilliti) con elevata presenza di scheletro.

Vendemmia

Condotta in forma manuale, generalmente a metà settembre.

Vinificazione e affinamento

La fermentazione avviene spontaneamente, con lieviti indigeni, in acciaio, a temperatura controllata. Segue un periodo di affinamento, che va dai 10 agli 11 mesi, in cemento non vetrificato e legno esausto. Infine, il vino viene naturalmente chiarificato per lenta decantazione in acciaio.

Produzione annata 2024

Sono state imbottigliate 23.200 bottiglie il 26 agosto 2025.
Lotto 231/25 alcol: 13,5%

Temperatura di servizio

16-18°C

Tenuta Buon Tempo



Rosso di Montalcino

D.O.C.



The story

A wine that expresses the terroir with clarity and character, in an immediate and authentic reading.

Grape variety

Sangiovese Grosso

Production area

Montalcino, Loc. Castelnuovo dell'Abate 42°59'07"N 11°31'26"E

Vineyard

The vines were planted between 2000 and 2001 on an area of 9 hectares, with southwest and southeast exposure at an average altitude of approximately 200 meters above sea level. The vines are trained using the spurred cordon and Guyot systems, with a planting density of approximately 6,000 vines/ha.

The soil is calcareous clay from the Sillano Formation (calcilutites and argillites) with a high presence of gravel.

Harvest

Manually, usually in mid-September.

Vinification and aging

Fermentation occurs spontaneously, with indigenous yeasts, in stainless steel at a controlled temperature. This is followed by a period of ageing, ranging from 10 to 11 months, in unglazed concrete and exhausted oak. Finally, the wine is naturally clarified by slow decantation in stainless steel.

2024 vintage production

23,200 bottles were bottled on August 26, 2025.

Lot n. 231/25, alcohol content: 13.5%

Serving temperature

16-18°C

Tenuta Buon Tempo

