

# 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-argilloso 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 2025

Sono state imbottigliate 16.570 bottiglie, 381 magnum il 6 agosto 2026.  
Lotto n. 216/26. Alcol: 14%

## 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.

## 2025 vintage production

16.570 bottles were bottled on August 6, 2026.

Lot n. 216/26. Alcohol : 14%

## Serving temperature

16-18°C

Tenuta Buon Tempo

