



Ludlow
Importación & Distribución

Ficha Técnica

Rosso Di Montalcino Pieve Santa Restituta 2024



Viñedo propio

Viñedos seleccionados en Radda y Castellina in Chianti, en altitud media y exposición óptima al sol.

Grado alcohólico

14% Vol.

Variedad de uva

100% Sangiovese

Vinificación y Crianza

Las uvas de Sangiovese procedentes de distintas parcelas se vinifican por separado, realizando fermentación y maceración individual para preservar la identidad de cada viñedo. Posteriormente se realiza el ensamblaje y el vino envejece durante 12 meses, dividido entre barricas de roble y depósitos de hormigón/cemento, buscando equilibrio entre estructura, frescura y expresión frutal.

Notas de Cata

Color rojo rubí brillante. En nariz presenta intensos aromas de cereza fresca, granada, frutos rojos y violetas, acompañados de delicadas notas especiadas y minerales. En boca es fresco, equilibrado y elegante, con taninos finos y bien integrados, una acidez vibrante que aporta gran frescura y un final persistente con recuerdos de fruta roja y matices minerales.

Maridaje

Pastas con ragú, pizza gourmet, embutidos artesanales, carnes blancas asadas y quesos semicurados.

Recomendación de consumo

Se recomienda servir a una temperatura de 16 - 18°C.

Puntuaciones Brancaia Chianti Classico Riserva DOCG 2021
91 puntos (Vinous)