

MARCHIO STORICO  
**BARONCINI**  
VITICULTORI DAL 1489



## IL BOSSO

### ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.

*Vino rosso ottenuto esclusivamente con uve di Sangiovese Grosso prodotte nel territorio di Montalcino.*

**Vino:** Rosso di Montalcino D.O.C.

**Zona produzione:** territorio di Montalcino

**Vitigni:** Sangiovese Grosso 100%

**Suolo:** tufo e sassi

**Produzione di vino per ha:** 70 hl.

**Altitudine:** 200 - 450 mt.

**Vinificazione:** raccolta delle uve a buona maturazione, fermentazione con lieviti selezionati, media macerazione sulle bucce, stoccaggio in vasca.

#### **Caratteristiche organolettiche:**

*Colore: rosso rubino*

*Odore: fine, ricorda i sentori di viola*

*Sapore: confettura di lamponi*

*Gradazione alcolica: 13,5%*

*Temperatura di servizio: 20° C.*

*Accostamenti gastronomici: salumi, pici al sugo, arrostiti di carni rosse.*