

TASSI

Rosso di Montalcino

LA FORTEZZA

2016



Denominazione

DOC

Progetto

Nelle annate migliori Fabio Tassi seleziona le uve Sangiovese e il Rosso di un piccolo produttore Ilcinese creando una speciale selezione dedicata unicamente all'Enoteca La Fortezza.

Vinificazione

Fermentazione con lieviti indigeni in vasche di acciaio con macerazione di 8-10 giorni
12 mesi in botti di legno di grandi dimensioni 50 hl

Clima dell'annata 2016

L'annata 2016 è iniziata con una primavera mite e poco piovosa, l'estate invece è stata molto calda con temperature sopra la media. Durante il mese di settembre alcune piogge hanno creato un clima più mite e perfetto per la maturazione del sangiovese, esaltandone la freschezza e donando tannini morbidi ed equilibrati

Azienda Agricola Tassi di Franci Franca

SP14 Loc, Via Capanna, 53024 Montalcino SI | +39 0577 848025

info@tassimontalcino.com | www.tassimontalcino.com