

# TASSI

## *Rosso di Montalcino*

2018

### **Denominazione**

DOC

### **Vigneti**

Uve provenienti da una selezione di tutti i vigneti.

### **Vinificazione**

Fermentazione con lieviti indigeni in vasche di cemento non vetrificate con macerazione di 8-10 giorni.

### **Affinamento**

12 mesi in botti di legno di grandi dimensioni 50 hl

### **Clima dell'annata 2018**

L'annata 2018 è caratterizzata per un periodo invernale da un clima molto piovoso e da un inizio di primavera con temperature leggermente inferiori alla media. Dal mese di Aprile le temperature si sono leggermente alzate, talvolta anche sopra la media. Agosto e Settembre hanno portato qualche perturbazione che ha smorzato le temperature. La vendemmia, leggermente in ritardo rispetto al solito, ha comunque permesso una maturazione equilibrata delle uve.



### **Azienda Agricola Tassi di Franci Franca**

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

info@tassimontalcino.com | www.tassimontalcino.com