

# TASSI

## *Rosso di Montalcino*

DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA

2021



### **Denominazione**

Rosso di Montalcino DOC

### **Vitigno**

100% Sangiovese

### **Vigna**

Uve selezionate dai differenti vigneti dell'azienda, prevalentemente situati nella zona sud-est di Montalcino.

### **Vinificazione**

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in vasche di cemento non vetrificato, con una macerazione di 15-20 giorni.

### **Affinamento**

12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 20-50 ettolitri

### **Gradazione Alcolica**

14%

### **Annata 2021**

La stagione 2021 è stata segnata da importanti eventi climatici che hanno ridotto la produzione di Sangiovese di circa il 30% rispetto a un'annata tipica. In particolare, la gelata dell'8 aprile ha portato le temperature fino a -7°C, mentre la siccità iniziata a giugno è proseguita fino al periodo della vendemmia, riducendo la dimensione e il peso degli acini. Tuttavia, le escursioni termiche tra fine agosto e inizio settembre hanno permesso alle uve di mantenere un eccellente stato sanitario, raggiungendo una notevole concentrazione, un equilibrato rapporto tra polpa e buccia e un profilo aromatico molto positivo.

### **Note di degustazione**

Frutto elegante e brillante, con corpo medio, raffinate note di ciliegia rossa e piccoli frutti, freschezza vivace e grande piacevolezza di beva. Un calice immediato e armonioso, da godere sin da subito.

Tassi di Franci Franca