



FAMIGLIA
Cotarella

LE MACIOCHE ROSSO DI MONTALCINO

UVAGGIO:
Sangiovese Grosso 100%

ZONA DI PRODUZIONE:
Montalcino

SUPERFICIE DEL VIGNETO:
1 ha

ALTITUDINE DEL VIGNETO:
450 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO:
ricca di scheletro e calcare,
poco fertile

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot

DENSITA' DEI CEPPI:
3.000 per ha

RACCOLTA:
manuale



DOC
2024

PRODUZIONE PER ETTARO:
90 quintali

ETA' MEDIA DELLE VITI:
oltre 25 anni

EPOCA DELLA VENDEMMIA:
fine settembre, primi di ottobre

INVECCHIAMENTO:
in acciaio

AFFINAMENTO:
2 mesi in bottiglia

ALCOOL SVOLTO:
13,60%

ACIDITA' TOTALE:
5,20 GR/L

ESTRATTO SECCO:
27,2 GR/L

Il Rosso di Montalcino 2024 Le Macioche si presenta con un colore rosso rubino brillante, attraversato da riflessi violacei che ne esprimono freschezza e vitalità. Al naso sprigiona la tipicità del Sangiovese con aromi immediati di ciliegia marasca, lampone e ribes, intrecciati a delicate note floreali di violetta e rosa. Emergono poi accenni balsamici ed erbe mediterranee, con cenni di sottobosco e una sottile speziatura che richiama il pepe bianco. In bocca è succoso, dinamico e vibrante: la freschezza sostiene il sorso, mentre il tannino, giovane ma già ben levigato, accompagna un corpo medio che mantiene sempre eleganza e agilità. Il finale è persistente, con ritorni di frutti rossi croccanti, agrumi e una lieve sfumatura minerale che lascia la bocca pulita e invita al riassaggio. Nato per essere apprezzato nella sua espressione immediata, possiede comunque una struttura che gli permetterà di evolvere con grazia nei prossimi tre-cinque anni, arricchendosi di sfumature più mature e complesse.