

# Rosso di Montalcino DOC 2015

Il Rosso di Montalcino Nostravita è senza dubbio caratterizzato dalla scelta di Annibale di passarlo circa **un anno in botte grande** e di tenerlo **almeno 2 anni in bottiglia** prima di metterlo sul mercato. Il disciplinare, come infatti è noto, richiede solo 1 anno in acciaio e 1 anno in bottiglia.

La scelta di Annibale, seppur onerosa e per Nostravita impegnativa in termini di impegno e spazi, ci consente di **ottenere un prodotto più pronto per essere apprezzato fin da subito e con una longevità che si avvicina al Brunello.**



La stagione 2015 è stata straordinaria, con un'estate molto calda ma perfetta per Nostravita.

Una vendemmia considerata da molti una delle migliori degli ultimi 20 anni.



I profumi sono maturi di sottobosco e confettura rossa. Ha raggiunto ad oggi un equilibrio e un'armonia tale da portarci a definirlo un "Piccolo Brunello" in quanto ne concentra al suo interno le caratteristiche di potenza ed eleganza. Si presta come tutti i nostri Rossi a un medio invecchiamento in bottiglia.



Puoi godertelo da subito anche con un semplice pane e salame

nostravita

Località Nostra Signora della Vita  
53024 Montalcino (SI)  
nostravitamontalcino@gmail.com

[www.nostravitamontalcino.it](http://www.nostravitamontalcino.it)