



ROSSO DI MONTEPULCIANO D.O.C.
Denominazione di Origine Controllata

VITIGNI

90% Sangiovese, 5% Canaiolo nero, 5% Merlot.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Media tessitura con ciottoli.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera a cordone speronato

DENSITA' DI IMPIANTO

4700 ceppi per ettaro

RESA MEDIA DI UVA PER ETTARO

60 quintali / ettaro

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice; fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 26-28 °C; macerazione 10-12 giorni.

TECNICA DI AFFINAMENTO

Breve passaggio in botti di rovere di Slavonia da 33 Hl
3 mesi di affinamento in bottiglia.

POSSIBILITA' DI INVECCHIAMENTO

5 anni

BOTTIGLIE PRODOTTE:

90.000

DESCRIZIONE E ABBINAMENTO

Il Rosso di Montepulciano, vino giovane, dal colore rosso rubino vivace, è vinoso e fruttato al naso. Ha sapore asciutto, sapido, fresco, piacevolmente tannico. Da abbinarsi ai tipici antipasti della tradizione toscana a base di salumi e crostini e carni alla brace.