



SCHEDA TECNICA

ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC 2016

UVAGGIO

Sangiovese 80%, Ciliegiolo 10%, Canaiolo 10%

PROCESSO DI VINIFICAZIONE

Vinificazione in serbatoi troncoconici di acciaio a temperatura controllata. Fermentazione alcolica e macerazione: Macerazione prefermentativa a freddo per 2 giorni e fermentazione con media macerazione sulle vinacce e frequenti rimontaggi scalari. Fermentazione malolattica in serbatoi di acciaio termo controllati, quasi contemporaneamente alla fermentazione primaria.

Evoluzione: 8 mesi in piccole botti di rovere di Slavonia da 5,50 hl.

Minimo 4 mesi di affinamento in bottiglia

ANALISI ORGANOLETTICA

COLORE: Rosso rubino vivace, limpido

PROFUMO: Molto intenso e fruttato con sentori netti di frutti di bosco

GUSTO: Fresco e armonico di buona struttura ed interessante tannicità equilibrata

TIPOLOGIA: VINO ROSSO

GRADAZIONE ALCOLICA 13,00

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°

ESPOSIZIONE Nord est, Sud ovest

ALTITUDINE (metri s.l.m.) 350

TIPO DI TERRENO medio impasto tufaceo argilloso

METODO DI ALLEVAMENTO Cordone Speronato

DENSITÀ D'IMPIANTO 5000 per ettaro

ETTARI VITATI 3

•