



1123

D.O.C. MONTECUCCO - ROSSO RISERVA

CARATTERISTICHE

Di colore rubino profondo intenso tendente al granato, al naso possente con sentori di spezie, tabacco e frutta matura, possente e strutturato in bocca con tannini ben presenti ed integrati.

Particolarmente adatto ad abbinamenti con primi piatti strutturati, con sughi rossi, cacciagione, carni in umido e rosse, formaggi stagionati e dessert di cacao fondente.

DATI TECNICI

Area di produzione	DOC MONTECUCCO
Varietà	68% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon, 12% merlot
Densità	5.200 / Ha
Forma di allevamento	Cordone speronato
Superficie vigneti	Ha 20
Terreno	Calcareo con presenza abbondante di scheletro
Altitudine	Mt 300
Concimazione	Organica (letame compostato), semina di miscugli (leguminose, graminacee) per sovescio.
Resa per Ha	50 q.li
Carico per vite	Circa 1 Kg
Data di vendemmia	Settembre secondo le condizioni climatiche
Vendemmia	Grappoli selezionati in vigna e raccolta manuale in cassette da 18 kg
Fermentazione	Spontanea
Lieviti	Indigeni
Vinificazione	Sulle bucce in vasche di acciaio inox a temperatura controllata
Elevazione	18 mesi in botti di Rovere francese
Affinamento in vetro	6 mesi in bottiglia
Grado alcolico	14,5% vol. variabile secondo l'annata

