

# ALFENO

D.O.C. MONTECUCCO - ROSSO



## CARATTERISTICHE

Di colore rubino intenso e vivace con riflessi violacei, al naso fruttato con sentori di spezie, frutta rossa e amarena matura, equilibrato e morbido in bocca con tannini vellutati.

Particolarmente adatto ad abbinamenti con primi piatti con sughi rossi, cacciagione, carni in umido e rosse, formaggi freschi e arborinati.

## DATI TECNICI

<b>Area di produzione</b>	DOC MONTECUCCO
<b>Varietà</b>	70% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon
<b>Densità</b>	5.200 / Ha
<b>Forma di allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Superficie vigneti</b>	Ha 20
<b>Terreno</b>	Calcareo con presenza abbondante di scheletro
<b>Alitudine</b>	Mt 300
<b>Concimazione</b>	Organica (letame compostato), semina di miscugli (leguminose, graminacee) per sovescio.
<b>Resa per Ha</b>	70 q.li
<b>Carico per vite</b>	Circa 1,3 Kg
<b>Data di vendemmia</b>	Settembre secondo le condizioni climatiche
<b>Vendemmia</b>	Grappoli selezionati in vigna e raccolta manuale in cassette da 18 kg
<b>Fermentazione</b>	Spontanea
<b>Lieviti</b>	Indigeni
<b>Vinificazione</b>	Sulle bucce in vasche di acciaio inox a temperatura controllata
<b>Elevazione</b>	12 mesi in Barriques di Rovere Francese Allier di 1° e 2° passaggio.
<b>Affinamento in vetro</b>	Almeno 3 mesi in bottiglia
<b>Grado alcolico</b>	14% vol. variabile secondo l'annata

