

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

Area di produzione	DOC MONTECUCCO
Varietà	70% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon
Densità	5.200 / Ha
Forma di allevamento	Cordone speronato
Superficie vigneti	Ha 20
Terreno	Calcareo con presenza abbondante di scheletro
Alitudine	Mt 300
Concimazione	Organica (letame compostato), semina di miscugli (leguminose, graminacee) per sovescio.
Resa per Ha	70 q.li
Carico per vite	Circa 1,3 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	12 mesi in Barriques di Rovere Francese Allier di 1° e 2° passaggio.
Affinamento in vetro	Almeno 3 mesi in bottiglia
Grado alcolico	14% vol. variabile secondo l'annata

