

TERRE DEI BOCCI



D.O.C.G. MONTECUCCO - SANGIOVESE

CARATTERISTICHE

Di colore rubino profondo intenso, al naso possente con sentori di confettura e liquirizia, morbido ed equilibrato in bocca con tannini ben presenti e vellutati.

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

DATI TECNICI

Area di produzione	DOCG MONTECUCCO
Varietà	100% Sangiovese
Densità	5.200 / Ha
Forma di allevamento	Cordone speronato - Guillot
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	60 q.li
Carico per vite	Circa 1,2 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 Botti di Rovere Francese
Affinamento in vetro	4 mesi in bottiglia
Grado alcolico	14,5% vol. variabile secondo l'annata

