



## ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC

*Ricamato nei profumi su nuance di lamponi e fragoline di bosco, con qualche cenno piccante, il Rosso di Montepulciano ha impronta gustativa tendenzialmente dolce, tannino lieve e di raro sapore, per un sorso goloso e immediatamente piacevole*

**Varietà:** Sangiovese - Merlot in piccola percentuale

**Terreno:** Sabbioso limoso

**Altimetria:** 300 m slm

**Esposizione:** sud

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Densità d'impianto:** 4'500 piante per ettaro

**Età media vigneto:** 15 anni

**Produzione media:** 50 q/ha

**Vendemmia:** Raccolta manuale in cassette seguita da selezione di grappoli ed acini in tavoli di cernita

**Vinificazione:** Parziale pigiatura delle bacche, immissione in tini di acciaio per la fermentazione a temperatura controllata. Macerazione per circa 18 giorni.

**Affinamento:** Rovere francese seguito da affinamento in bottiglia

**Bottiglie prodotte:** 12.000 - 15.000

**Prima annata:** 2015

**Formato:** 750 ml

**Capacità di invecchiamento:** 10 anni