
ROSSO DI MONTEPULCIANO 2017



TIPOLOGIA

D.O.C. Rosso di Montepulciano

ANNO D'IMPIANTO

2001

VARIETÀ

Sangiovese 100%

TERRENO

Argilloso

ESPOSIZIONE

Nord-Est

ALTITUDINE

350m slm

DENSITÀ D'IMPIANTO

3500 piante/ha

ALLEVAMENTO

Doppia palmetta cordone speronato

RESA PER ETTARO

80 quintali

MATURAZIONE

12 mesi in botti di acciaio inox da 50 hl

VINIFICAZIONE

le uve raccolte manualmente, dopo una accurata selezione in vigneto, vengono trasferite all'interno della pigia-diraspatrice, separando così gli acini dai raspi. Successivamente in vasca si ha la fermentazione alcolica con lieviti selezionati ad una temperatura di 28° C. La macerazione sulle bucce ha una durata di circa 20-25 giorni con 2 rimontaggi chiusi e uno ad aria fino a fine fermentazione.

DEGUSTAZIONE

Colore rubino con riflessi rubino, una eccellente vivacità del colore e una buona consistenza. Profumi di viola con sentori di ciliegia e bacche rosse, con note di sapidità e buona mineralità. In bocca si presenta con un'ottima acidità e freschezza. Tali note rendono il vino armonioso.

ABBINAMENTI Antipasti di salumi e formaggi semi-stagionati e stagionati I primi piatti con ragù di carne I carni rosse I selvaggina

Alcol	Zuccheri residui	Acidità totale	PH	Acidità volatile	Estratto secco
13,5%	< 0,5 g/L	4,9 g/L	3,5	0,64 g/L	34,2 g/L

BOTTIGLIE Circa 4660

VITICOLTORI IN MONTEPULCIANO