

ROSSO DI MONTEPULCIANO D.O.C.

Prodotto nello storico territorio di Montepulciano (Siena), ad una altitudine di circa 250 m sul livello del mare.

Terreni: in esposizione prevalente meridionale composti da un substrato alluvionale sabbioso e ben drenato a reazione moderatamente alcalina.

Uve usate: Da vitigni Sangiovese (Prugnolo Gentile) minimo 70% più Canaiolo ed altre varietà autorizzate fino al 30%.

Tecniche di vinificazione: macerazione delle bucce di 10/12 giorni a temperature tra i 25 e 30°C

Affinamento: completata la fermentazione malolattica a fine primavera viene imbottigliato.

Colore: rubino brillante

Profumo: intensamente vinoso che ricorda la ciliegia, la fragola.

Sapore: fruttato, giovane, fresco e leggermente tannico.

Gradazione: 12,5%

Temperatura di servizio: 17-19°C

Abbinamenti Gastronomici: salumi, carni bianche, formaggi freschi.

