

Burberosso.

Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G.



Vino inchioccolato, e sospeso,
amoroso, marino, non sei mai
presente in una sola coppa,
in un canto, in un uomo,
sei corale, gregario, e,
quanto meno, scambievole.

da "Ode al Vino" di Pablo Neruda

BURBEROSSO

DENOMINAZIONE	Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G.
COMUNE DI PRODUZIONE	Montepulciano
UVAGGIO	Prugnolo Gentile - Canaiolo - Mammolo
COMPOSIZIONE DEL TERRENO	Franco - Limoso argilloso
ALTITUDINE MEDIA DEL VIGNETO	500 m s.l.m.
ESPOSIZIONE	Sud Ovest - Sud
FORMA DI ALLEVAMENTO	Cordone speronato
DENSITÀ CEPPI PER ETTARO	4700
PRODUZIONE PER ETTARO	50 quintali

PROCESSO DI PRODUZIONE

L'importanza di questo storico vino, la bellezza, l'importanza del territorio e della vigna ci impongono il rispetto della tradizione secolare di Montepulciano.

Con questo criterio i plurimi passaggi sulle vigne in fase di vendemmia consentono di andare a raccogliere volta per volta solo i grappoli con l'ottima maturazione fenolica necessaria per ottenere un prodotto di alta qualità.

Le uve arrivate in cantina subiscono un ulteriore controllo qualitativo prima della pigiatura.

Il mosto ottenuto fermenta a temperatura controllata di 27°C; temperatura che permette una maggiore estrazione di tannini e colore. La macerazione del mosto sulle bucce avviene in 10 giorni e la conversione malolattica avviene quando il vino è già stato introdotto in botte.

L'affinamento per un vino elegante come Burberosso prevede un affinamento per un minimo di 18 mesi in botti di rovere da 25 e da 50 hl. La successiva sosta in vetro permette un ulteriore affinamento prima dell'immissione in commercio del vino che a questo punto è pronto per esprimere al meglio il suo carattere; Carattere Nobile, quel tanto gentile e quel tanto burbero come un Nobile appare.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con riflessi purpurei.

Bouquet: complesso, intenso con note di frutta di bosco a bacca rossa e nera, spezie.

Sapore: pieno, sapido ed equilibrato, avvincente ed intrigante.

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

20 °C

ABBINAMENTI

Formaggi a tutti i livelli di stagionatura, primi piatti impegnativi, carni, selvaggina, insaccati.
Ottimo da meditazione.