

# Burberosso.

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



Vino inchiocciolato, 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 DOCG

COMUNE DI PRODUZIONE

Montepulciano

UVAGGIO

Prugnolo Gentile - Canaiolo - Mammolo

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Franco, Argilloso limoso

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

60 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.*

*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.*