

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.