

Rossodisera.

Rosso Di Montepulciano D.O.C.



Vino color del giorno, vino color della notte, vino con i piedi di porpora, o sangue di topazio vino, stellato figlio, della terra.

da ODE AL VINO di Pablo Neruda

ROSSODISERA

DENOMINAZIONE	Rosso Di Montepulciano D.O.C.
COMUNE DI PRODUZIONE	Montepulciano
UVAGGIO	Prugnolo Gentile - Canaiolo
COMPOSIZIONE DEL TERRENO	Limoso argilloso
ALTITUDINE MEDIA DEL VIGNETO	430 m s.l.m.
ESPOSIZIONE	Sud - est
FORMA DI ALLEVAMENTO	Cordone speronato
DENSITÀ CEPPI PER ETTARO	2700
PRODUZIONE PER ETTARO	70 quintali

PROCESSO DI PRODUZIONE

La nostra interpretazione del rosso di Montepulciano è la ricerca di un vino che non viva all'ombra del maggiore Nobile di Montepulciano, ma di un prodotto con una propria identità e carattere.

Le uve raccolte manualmente arrivano in cantina a piena maturazione fenolica e aiutano a perseguire il risultato ricercato.

La fermentazione avviene, come per gli altri vini, a temperatura controllata non superiore ai 25°C e la successiva separazione del vino dalle bucce viene effettuata a completa fermentazione alcolica.

L'affinamento in botti di rovere da 25 hl per un periodo di 8-10 mesi dona la giusta completezza al tannino di questo vino.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino.

Bouquet: vinoso con note fruttate di mora selvatica e profumi floreali.

Sapore: armonico, sapido e vivace nel rispetto della tradizione toscana.

GRADAZIONE ALCOLICA	13,5 % vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18 °C

ABBINAMENTI

Formaggi, anche freschi, salumi, carni, selvaggina e primi piatti.

Meditazione.