



## MONTECUCCO ROSSO DOC

**Uvaggio:** Sangiovese 100%

**Altitudine:** 300 m s.l.m.

**Densità d'impianto:** 5.000 ceppi per ettaro

**Forma di allevamento:** Guyot

**Vinificazione:** fermentazione alcolica in acciaio, con macerazioni brevi di 8-10 giorni per mantenere il carattere fresco e fruttato intenso. Inoculo di doppio lievito e fermentazione in bio protezione dei mosti

**Affinamento:** in acciaio inox per 18 mesi

**Grado alcolico:** 13% Vol.

**Note di degustazione:** Profilo olfattivo intenso e contemporaneo, con una trama aromatica nitida di mora, ciliegia matura e ribes che si intrecciano in un'espressione elegante e precisa. Al palato mostra struttura e definizione, con tannini presenti ma ben integrati, setosi, sostenuti da una viva acidità che dona slancio, equilibrio e prospettiva evolutiva nel tempo.

