



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.

