



MONTECUCCO ROSATO DOC

Uvaggio: Sangiovese 100%

Altitudine: 300 m s.l.m.

Densità d'impianto: 5.000 ceppi per ettaro

Forma di allevamento: Guyot

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve con breve macerazione in torchio.

fermentazione a temperatura controllata in serbatoi inox che si protrae per 12/14 giorni.

Affinamento: su fecce fini per 4 mesi con frequenti batonnage

Grado alcolico: 12,5% Vol.

Note di degustazione: Colore rosa tenue, luminoso, di chiara ispirazione provenzale. Al naso si presenta intenso e fragrante, con un profilo fresco che richiama fiori delicati e sottili sfumature agrumate. In bocca è secco e dinamico, sostenuto da una solida spalla acida che amplifica la freschezza aromatica; la chiusura, leggermente sapida, dona equilibrio e tensione gustativa.

