



## 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.

