

MONTECUCCO SANGIOVESE RISERVA DOCG



Uvaggio: Sangiovese 100%

Altitudine: 300 m s.l.m.

Densità d'impianto: 5.000 ceppi per ettaro

Forma di allevamento: Guyot

Vinificazione: Vinificazione: fermentazione in acciaio inox con macerazioni di media durata dai 12 ai 15 giorni. Bio protezione dei mosti e fermentazione malolattica svolta prima dell'avvio della fermentazione alcolica.

Affinamento: 24 mesi in barriques e tonneaux di 1^a e 2^a passaggio. Poi 6 mesi di permanenza in bottiglia prima dell'immessa in commercio.

Grado alcolico: 13,5% Vol.

Note di degustazione: Colore rosso rubino profondo con raffinati riflessi granati che ne anticipano l'evoluzione. Al naso si esprime con complessità e precisione, intrecciando frutta rossa matura a sfumature speziate e lievi accenti balsamici. Il sorso è pieno e avvolgente, di buona rotondità, con un finale lungo e persistente che richiama le note fruttate e speziate percepite all'olfatto.

