ROSSO

MONTECUCCO DOC
BIOLOGICO SASSAROTTO

ZONA DI PROVENIENZA:
Toscana, Provincia di Grosseto, Comune di Cinigiano.

AMBIENTE PEDOCLIMATICO:
Vino prodotto da vigne poste a 300 metri s.l.m. con diverse esposizioni e composizione dei terreni, argille tufacee calcareo-marnose, ciottolo alluvionale con conglomerato e argille ferrose calcaree.

VITIGNI:
70% Sangiovese, 15% Ciliegiolo 15% Montepulciano.

COLORE:
Rosso Rubino intenso tendente al rosso granato con l'invecchiamento.

CARATTERISTICHE:
Piacevole impatto al naso, dove spiccano note fresche e vinose di ciliegia e frutti di bosco. Al gusto è morbido ed invitante, i tannini sono dolci e mai aggressivi, in modo da integrarsi bene alla componente acida.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
E' un vino di facile beva e da tutto pasto, anche se può essere un perfetto accompagnamento per selvaggine, carni grigliate, formaggi parzialmente stagionati e zuppe saporite.

DEGUSTAZIONE:
Questo vino va servito ad una temperatura di 20°-22°C. Decantare il vino per un 15-20 minuti prima di degustarlo.

VINIFICAZIONE:
Vinificazione in rosso in serbatoi di acciaio inox, con una macerazione di 15-20 giorni. Temperatura controllata da 27°C a 30°C, fermentazione malolattica in acciaio. L'affinamento di 10 mesi avviene per il 50% in acciaio e per il 50% in barriques e tonneaux di secondo e terzo passaggio. Affinamento minimo di 6 mesi in bottiglia.

BOTTIGLIA:

CAPSULA: