



PODERE  
MONTALE



## MAREMMA TOSCANA SANGIOVESE DOC

- Uve: 90% Sangiovese, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot
- Zona di produzione: Maremma Toscana Doc, Seggiano, Grosseto
- Tipo di suolo: argillo-sabbioso con presenza di uno scheletro sassoso importante
- Tipo di allevamento: cordone speronato
- Altitudine: 300 mt.
- Densità di impianto: 5.200 piante/Ha
- Gradazione alcolica: 14% vol.
- Periodo di vendemmia: 20-30 Settembre
- Temperatura di servizio: 16-18°C (62 - 64 °F)
- Bicchiere consigliato: ampio a bocca richiudente
- Potenziale di affinamento: 10 anni

## INFORMAZIONI TECNICHE

La fermentazione avviene sulle bucce per circa 10-15 giorni a temperatura controllata (27-28°C). A questa fase segue la fermentazione malolattica in vasche di acciaio inossidabile specificamente concepite per la delicata estrazione dei tannini e del colore. Infine il vino viene imbottigliato e conservato correttamente a temperatura controllata affinché possa continuare il suo affinamento.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso è pulito e netto con sentori di marasca e piccoli frutti di bosco. Si denota inoltre una misurata speziatura. In bocca si apre ad un gusto pieno e deciso che esprime tutta la sua intensità ed eleganza.

[www.poderemontale.it](http://www.poderemontale.it)