



PODERE
MONTALE



MONTECUCCO SANGIOVESE DOCG

- Uve: Sangiovese
- Zona di produzione: Montecucco - Seggiano - Toscana
- Tipo di suolo: medio impasto, ricco di galestro e scheletro ben drenante
- Tipo di allevamento: cordone speronato
- Altitudine: 400 mt.
- Densità di impianto: 5.200 piante/Ha
- Gradazione alcolica: 14% vol.
- Periodo di vendemmia: 20-30 Settembre
- Temperatura di servizio: 18-20°C (64 - 68 °F)
- Bicchiere consigliato: bicchiere ampio a bocca richiudente
- Potenziale di affinamento: 10 anni e oltre
- Bottiglie per scatola: 6 bottiglie
- Formato: 0,75; 1,5; 3 lt

INFORMAZIONI TECNICHE

Ottenuto dalle uve dei vigneti di Sangiovese situati nella parte più alta con esposizione sud/ovest. Fermentazione in rosso sulle bucce per circa 15 – 20 giorni a temperatura controllata (27/28 °C). A questa fase segue la fermentazione malo lattica in vasche di acciaio inox specificatamente concepite per la delicata estrazione dei tannini e del colore. Dopo questo processo il vino è riposto in botti da 3.000 lt di rovere dove invecchia per 12 mesi. Infine viene imbottigliato e conservato correttamente a temperatura controllata affinché possa continuare il suo affinamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rubino intenso con unghia granata. Profumo intenso di frutta rossa con note speziate ben armonizzate date dall'invecchiamento in legno. Al gusto rispecchia le sensazioni provate all'olfatto, equilibrato, molto persistente, con una tannicità fine.

www.poderemontale.it