



PODERE
MONTALE



PEPOSO ROSSO IGT TOSCANO

- **Uve:** 80% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
- **Zona di produzione:** Montecucco - Seggiano - Toscana
- **Tipo di suolo:** argilloso con presenza di Galestro (pietra tipica locale) ed alberese. Si denota inoltre uno scheletro sassoso importante.
- **Tipo di allevamento:** cordone speronato
- **Altitudine:** 250-450 mt.
- **Densità di impianto:** 5.200 piante/Ha
- **Periodo di vendemmia:** 20-30 Settembre
- **Temperatura di servizio:** 16-18°C (60 - 64 °F)
- **Bicchiere consigliato:** bicchiere ampio a bocca richiudente
- **Potenziale di affinamento:** 5 anni
- **Bottiglie per scatola:** 6 bottiglie
- **Formato:** 0,75 Cl

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.

Il vino viene imbottigliato e conservato correttamente a temperatura controllata affinché possa continuare il suo affinamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino. Al naso è gioioso, floreale con note di viola mammola, fruttato con sentori di frutta fresca appena raccolta. In bocca il vino colpisce per la sua freschezza e mineralità; una piacevole sapidità lo rende di ottima beva.

AWARDS

1 MIGLIORI VINI ITALIANI

Luca Maroni

Vote: 97/100