



PODERE  
MONTALE



## PEPERO 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.

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