



PODERE
MONTALE



ROSSO TOSCANO IGT

- Uve: 50% Sangiovese, 25% Cabernet Sauvignon, 25% 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
- Gradazione alcolica: 13% 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
- 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. Dopo questo processo, il vino è riposto in tonneau da 500 litri di rovere francese.

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

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Intenso, rosso rubino, il vino colpisce per l'intensità del profumo.

Al naso si possono notare piacevoli note di frutti di bosco.

Il bouquet si caratterizza inoltre per sensazioni di spezie e vaniglia.

In bocca è morbido ed elegante.

www.poderemontale.it