PODERE
MONTALE

LA CASETTA, MONTECUCCO SANGIOVESE DOCG RISERVA

- **Uve:** sangiovese
- **Vigneti:** singolo cru accanto alla cantina con esposizione sud ovest denominato “la casetta”
- **Tipo di suolo:** suolo argilloso con presenza di scheletro, galestro e alberese. Qui emergono formazioni di flysch, antiche stratificazioni sedimentarie composte da marne, arenarie e calcari, che arricchiscono ulteriormente la complessità minerale del terreno. Un insieme geologico che garantisce buon drenaggio, equilibrio idrico e una forte espressione territoriale nei vini.
- **Tipo di allevamento:** cordone speronato
- **Altitudine:** 450/460 mt slm
- **Gradazione alcolica:** 14%
- **Allergeni:** contiene solfiti

INFORMAZIONI TECNICHE

Ottenuto dalle uve del vigneto “la casetta” a circa 450 metri di altitudine con esposizione sud/ovest. La fermentazione avviene sulle bucce per circa 15 - 20 giorni a temperatura controllata (27/28 C). A questa fase segue la fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox specificamente concepite per la delicata estrazione dei tannini e del colore. Dopo questo processo il vino invecchia per 24 mesi: i primi 12 mesi in tonneaux da 500 litri, i secondi 12 mesi in botte da 3000 litri. Infine viene imbottigliato e conservato a temperatura controllata affinché possa continuare il suo affinamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rubino carico. Profumo intenso di piccoli frutti rossi. L’invecchiamento in legno conferisce note di liquirizia e cioccolato. Al palato si denota un buon nerbo acido ben amalgamato con una struttura importante. Il tannino è presente, ma mai aggressivo. Retrogusto lungo e molto persistente. Può sostenere un lungo invecchiamento.