



PODERE
MONTALE



MONTECUCCO SANGIOVESE DOCG LA CASETTA - RISERVA

- 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: 450 mt.
- Densità di impianto: 5.200 piante/Ha
- 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
- Gradazione alcolica: 14% vol.
- 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 tonneau 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.