PODERE
MONTALE

MONTECUCCO SANGIOVESE DOCG

- **Uve:** sangiovese
- **Vigneti:** annualmente vengono selezionati i migliori appezzamenti tra i nostri sei cru di sangiovese a seconda della stagionalità
- **Tipo di suolo:** suolo tendenzialmente argilloso con presenza di scheletro, galestro e alberese. In alcune zone emergono anche 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:** guyot
- **Altitudine:** 250/500 mt slm
- **Gradazione alcolica:** 14%
- **Allergeni:** contiene solfiti

INFORMAZIONI TECNICHE

Fermentazione in rosso 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 specificatamente concepite per la delicata estrazione dei tannini e del colore. Dopo questo processo il vino è riposto in botti da 3.000 lt di rovere dove invecchia per 12 mesi. Infine viene imbottigliato e conservato correttamente a temperatura controllata affinché possa continuare il suo affinamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rubino intenso con unghia granata. Profumo intenso di frutta rossa con note speziate ben armonizzate date dall'invecchiamento in legno. Al gusto rispecchia le sensazioni provate all'olfatto, equilibrato, molto persistente, con una tannicità fine.