PODERE
MONTALE

PEPOSO, ROSSO IGT TOSCANO

- **Uve:** sangiovese, merlot, cabernet sauvignon
- **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:** 280/500 mt slm
- **Gradazione alcolica:** 14%
- **Allergeni:** contiene solfiti

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.