MONTENERO
TOSCANA

MONTENERO

CILIEGIOLO TOSCANA ROSSO I.G.T. PÁMPANO



UVAGGIO
100% Ciliegiolo.

TIPOLOGIA
IGT Toscana Ciliegiolo.

METODO DI ALLEVAMENTO
Guyot.

VENDEMMIA
Manuale nell'ultima decade di settembre.

ALTITUDINE
400 mt.

ETA' DEL VIGNETO
20 anni.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Vinificazione in vasche di cemento con controllo della temperatura e fermentazione attivata con pied de cuve. Affinamento di metà della massa in cemento e dell'altra metà in tonneaux di rovere francese per 18 mesi. Successivo affinamento di 12 mesi in bottiglia.

NOTE SENSORIALI
Roso rubino vivace con riflessi violacei, croccante e succoso con sentori di frutta rossa matura dove si fanno largo intriganti note speziate. Bevibilità sorretta da una spiccata sapidità. Buona persistenza.