MONTENERO
TOSCANA

MONTENERO

MONTECUCCO ROSSO D.O.C.



UVAGGIO
90% Sangiovese, 5% Merlot, 5% Ciliegiolo.

TIPOLOGIA
Montecucco Rosso DOC.

METODO DI ALLEVAMENTO
Guyot.

VENDEMMIA
Manuale nell'ultima decade di settembre.

ALTITUDINE
400 mt.

ETA' DEL VIGNETO
25 anni.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Vinificazione in vasche troncoconiche di cemento con controllo della temperatura e fermentazione attivata con pied de cuvée. 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
Di colore rosso rubino intenso e vivace, questo vino si presenta al naso fresco e fruttato con sentori di ciliegia e frutti di bosco. I tannini sono dolci e mai aggressivi contribuendo così ad una grande piacevolezza e bevibilità.