



ROSSO DI MONTEPULCIANO

Tipologia

Rosso di Montepulciano D.O.C.

Zona di produzione

Comune di Montepulciano

Uvaggio

Sangiovese in prevalenza, Canaiolo Nero e Mammolo

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Resa

80 q.li/ha

Vinificazione ed invecchiamento

Vinificazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata tra i 24 e 28 °C. Macerazione sulle bucce per 15 gg circa. Rimontaggi quotidiani a partire dal secondo giorno di fermentazione. Una parte della massa affina per tre mesi in barriques di Allier di secondo passaggio.

Abbinamento

Da gustare come piacevole aperitivo oppure in abbinamento a piatti semplici o di media struttura come salumi, formaggi freschi o semistagionati, pizze dai sapori delicati, paste con sughi leggeri, carni rosse, pollame, arrostiti

Temperatura di servizio

16 - 18°C

Produzione in n. di bottiglie

20.000