



MONTELODOLI

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
TOSCANA ROSSO



VITIGNI: Sangiovese 100%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

LOCALITÀ: Il vino nasce nei vigneti di sangiovese in Loc. Montelodoli che si sviluppano a 460 metri sul livello del mare. Sono i vigneti più caldi e soleggiati della cantina, con forti escursioni termiche tra giorno e notte.

TERRENO: Il vigneto da dove nasce questo vino è ricco di scheletro con una spiccata componente argillosa, caratteristiche che conferiscono alle uve il giusto compromesso tra acidità e ricchezza tannica.

ESPOSIZIONE: Sud

VENDEMMIA: Fine settembre primi giorni di ottobre

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: Dopo un'accurata selezione in vigneto in fase di vendemmia fatta esclusivamente a mano, le uve vengono portate in cantina in piccole cassette. Il protocollo di vinificazione prevede una fermentazione con minimo il 50% di grappolo intero in serbatoi in acciaio inox a temperatura controllata. Quasi a fermentazione alcolica conclusa, viene svinato e pressato per far finire la fermentazione. L'affinamento di circa 6 mesi viene svolta in tonneau da 500 litri non nuovi e poi ulteriori 6 mesi di acciaio inox.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Rosso rubino, carico ma brillante, all'olfatto risulta intenso, con frutti rossi e spezie, con note minerali e legno ben tostato e bilanciato. Al gusto si nota subito la sua bella struttura, armonica, quasi dolce, con un buon frutto, molto persistente.

ALCOL: 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 -18 °C