



Montepulciano, IGT Maremma Toscana 2008

Zona di produzione: Montecucco, comune di Montenero d'Orcia (GR). Terreno collinare ad un'altitudine di 300 m s.l.m. , ricco in argilla e di bassa fertilità. Superficie : 4000 mq.

Uva con cui è prodotto: Montepulciano al 100%. Epoca di maturazione: terza decade di settembre. Raccolta manuale, con rigorosa cernita dei grappoli migliori. Resa: 60 q/ha.

Vinificazione: Fermentazione sulle bucce della durata di 15 giorni, a temperatura controllata inferiore ai 28° C, in serbatoio di acciaio inox da 37 hl basso e largo.

Invecchiamento: Affinamento in barriques nuove al 25% (1 nuova e 3 usate) per un periodo di 14 mesi.

Analisi organolettica:

Colore: Rosso violaceo molto intenso.
Profumo: Etereo ed importante. Il rovere della barrique si alterna al frutto caratteristico della varietà in un crescendo coinvolgente.
Sapore: Sapido ed elegante. Malgrado la struttura potente l'equilibrio è fine e raffinato, con un retrogusto lungo e sfaccettato.

Dati analitici:

Alcool:	13,8%
Acidità totale:	6,0 g/l
pH:	3,35
Estratto netto:	28,1 g/l
Acidità volatile:	0,63 g/l
Anidride solforosa totale:	78 mg/l
Anidride solforosa libera:	16 mg/l
Colore:	13,9

Servizio: In bicchieri ampi a 18° C.

Al Mo Me Ca

