Vino Rosso di Montepulciano

Vino Rosso di Montepulciano DOC 2018

Terra Antica

Dai vigneti di proprietà, curate amorevolmente fin dalla nascita, dopo che hanno accumulato nell'acino quei parametri di cui abbiamo bisogno per un grande vino, vengono raccolte da mani esperte operando rigide selezioni, adagiate in singoli recipienti e trasportate in cantina.
Dopo la diraspa-pigiatura, inizia la lunga e lenta fermentazione in piccoli fermentini di acciaio; rimontaggi programmati fanno si che il colore venga estratto. Il vino si presenta di pronta beva, di corpo. Un vino giovane ma con una grande espressione.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Vino Rosso di Montepulciano
Denominazione	DOC
Annata	2018
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Toscana
Certificazione	Convenzionale
Vitigno	Sangiovese 80% ;Merlot 20%
Gradazione	14.00 % vol.
Zuccheri	0.15 g/l
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rubino con riflessi violacaei
Gusto	Morbido, rotondo
Profumo	Una grande espressione delle caratteristiche del terroir, fiori e frutti rossi ben evidenti
Abbinamenti	Secondi piatti di carni rosse arrosto, secondi piatti di carni bianche arrosto, primi con funghi
Temperatura di servizio	16-18

DATI DI PRODUZIONE

Allevamento	Cordone speronato
Densità impianto	4000
Resa per ettaro	100
Vinificazione	In Rosso