



# MONTECUCCO ROSSO D.O.C. 2012

DA VIGNE DELLA MAREMMA TOSCANA



|                        |   |
|------------------------|---|
| Prodotto/Imbottigliato | Campagnatico - Grosseto- Maremma Tuscany  |
| Vitigni                | 70% Sangiovese<br>15% Merlot<br>15% Cabernet Sauvignon                                |
| Terreno                | Medio impasto con sabbie e depositi argillosi   |
| Altitudine             | Circa 350/400 mt. sul livello del mare  |
| Densità di impianto    | 4.500/5.000 piante per ettaro   |
| Sistema di allevamento | Cordone speronato   |
| Vendemmia              | Ultima settimana di settembre   |
| Raccolta               | Esclusivamente manuale  |
| Produzione uva         | 80 q.li massimo per ettaro  |
| Vinificazione          | In tini d'acciaio a temperatura controllata per 15/20 giorni con frequenti rimontaggi |
| Maturazione            | In tini d'acciaio con breve passaggio in tini di rovere per un periodo di 12 mesi     |
| Affinamento            | -   |
| Commercializzato       | Dopo il 2° anno dalla raccolta  |
| Produzione dell'annata | 30.000 bottiglie  |
| Colore                 | Rosso rubino intenso  |
| Bouquet                | Ampio, intenso, frutti di bosco, vinoso, con note floreali                            |
| Sapore                 | Armonico, persistente, leggermente tannico, morbido                                   |
| Gradazione alcolica    | 13,50%  |
| Acidità totale         | 5,20  |
| Estratto a secco       | 31,70   |
| Zucchero residuo       | minore 1,00   |
| Bottiglia              | Bordolese vip x lt. 0,750   |
| Codice EAN bottiglia   | 8016179330116   |
| Scatola                | da 6 bottiglie  |
| Codice EAN scatola     | 8016179710055   |

