



MONTECUCCO ROSSO D.O.C. 2015

DA VIGNE DELLA MAREMMA TOSCANA



Prodotto/Imbottigliato	Campagnatico - Grosseto- Maremma Tuscany
Vitigni	70% Sangiovese 15% Merlot 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	-
Estratto a secco	-
Zucchero residuo	minore 1,00
Bottiglia	Bordolese vip x lt. 0,750
Codice EAN bottiglia	8016179330116
Scatola	da 6 bottiglie
Codice EAN scatola	8016179710055



92
PTS

JAMES SUCKLING

Fragole mature, ciliegie rosse appassite e una nota di vaniglia. Abbastanza corposo, con un buon nervo acido e un finale rotondo e speziato. Pronto al consumo.