



MONTECUCCO SANGIOVESE D.O.C.G. 2015

DA VIGNE DELLA MAREMMA TOSCANA



Prodotto/Imbottigliato	Campagnatico - Grosseto- Maremma Tuscany
Vitigni	100% Sangiovese
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	70 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	15.000 bottiglie
Colore	Rosso rubino intenso
Bouquet	Profumo caratteristico e intenso, sottofondo di frutti di bosco
Sapore	Ampio, asciutto, caldo, leggermente tannico, robusto e armonico
Gradazione alcolica	14,00%
Acidità totale	5,32
Estratto a secco	30,90
Zucchero residuo	minore 1,00
Bottiglia	Bordolese europea x lt. 0,750
Codice EAN bottiglia	8016179704078
Scatola	da 6 bottiglie
Codice EAN scatola	8016179114075



90
PTS

JAMES SUCKLING

Un Sangiovese esaltante, con note di scorza d'arancia essiccata e ciliegie glassate, il tutto coronato da una fresca nota piacevolmente erbacea. Rotondo, fresco e fruttato. Pronto al consumo.