

ROSSO DI MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



FONTE AL VESCOVO



ZONA DI PRODUZIONE:

Comune di Montepulciano: Località Argiano e Ascianello.

UVAGGIO:

Sangiovese (Prugnolo) 90% - Altre uve a bacca rossa 10%.

TERRENO:

Diversificato, da impasti di sabbie argillose e sabbie fini con sedimenti pliocenici marini.

SISTEMA D'IMPIANTO:

Guyot e Cordone Speronato - 4.400 ceppi per ha

Età media delle viti in produzione 20 - 25 anni.

PRODUZIONE DI UVA PER HA: 80 q.li

MICROCLIMA:

Le condizioni microclimatiche sono rese favorevoli da moderate escursioni termiche nell'arco dell'anno. La vicinanza dei laghi di Montepulciano, di Chiusi e Trasimeno nonché del Monte Amiata, influenzano positivamente il clima del territorio.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Dopo una vinificazione tradizionale a contatto con le bucce di 12 - 15 giorni viene affinato 6/8 mesi in legno. Durante questo periodo il vino svolge la fermentazione malolattica.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore rosso rubino intenso, ha profumo delicato con sentori di frutta di bosco e sapore pieno, elegante, armonico. Vino molto versatile, non incontra difficoltà negli abbinamenti con pietanze impegnative.

Temperatura di servizio 18 - 20°C.

PRODUCTION AREA: Montepulciano: Argiano and Ascianello.

GRAPE VARIETIES:

Sangiovese (Prugnolo) 90% - blend of native red grapes 10%.

SOIL:

Mixtures of clay and fine sand with Marine Pliocene sediment.

VINE TRAINING:

Guyot and straight-line spurred tying (Cordone Speronato) - 4,400 vinestocks per hectare.

Average age of vines: 20 - 25 years.

PRODUCTION PER HECTARE: 8 tons.

MICROCLIMATE:

Moderate temperatures throughout the year create favourable microclimatic conditions. In addition, the proximity of Lakes Montepulciano, Chiusi and Trasimeno, and Mount Amiata, has a positive effect on the local climate.

VINIFICATION AND REFINING:

After traditional processing on the skins for 12 - 15 days, the wine is refined in wood for 6 - 8 months, during which time malolactic fermentation occurs.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

The colour is deep ruby. The bouquet is delicate, with scents of wild berry, and the flavour is full, elegant and harmonious. This is a versatile wine that holds its own even with more elaborate dishes.

Serving Temperature: 18° - 20°C