

# Dei ROSSO DI MONTEPULCIANO D.O.C.



## **DESCRIZIONE**

Il vino presenta un colore rosso rubino vivace, dal profumo fruttato e fresco. I tannini sono di pregevole fattura: caratteristica che lo rende ottimo fin da giovane anche se il suo potenziale supera anche i cinque anni di affinamento in bottiglia.

## **VITIGNI**

In prevalenza Sangiovese, con piccoli quantitativi di vitigni complementari.

## **CARATTERISTICHE DEL TERRENO**

Il terreno, tufaceo con presenza di roccia sedimentaria, fa emergere il gusto fruttato del vino e rende il Sangiovese molto piacevole anche da giovane.

## **AREA DI PRODUZIONE**

Vigneto Martiena, che si trova di fronte alla cantina, e le cui uve, durante la vendemmia, raggiungono immediatamente la zona di ricevimento.

Altitudine: 250 metri s.l.m.

Anno di impianto: tra il 2007 ed il 2011

## **VINIFICAZIONE**

Dopo una pressatura soffice, la fermentazione avviene in acciaio inox a temperatura controllata di 26-28°C. La macerazione sulle bucce dura per 10-14 giorni, con rimontaggi.

## **MATURAZIONE**

In acciaio ed affinamento in bottiglia

## **POSSIBILITA' DI INVECCHIAMENTO**

Almeno 5 anni

## **PRODUZIONE MEDIA ANNUA**

100.000 – 120.000 bottiglie