



Nome Vino: Montecucco Sangiovese D.O.C.G.

Zona produzione: Montenero D'Orcia

Altitudine: 330 mt/slm

Superficie vitata: 2,5 Ha

Sistema d'impianto: cordone speronato

Densità d'impianto: 4630 viti/Ha

DATI TECNICI: Grad.ne Alcolica: 14,5 % vol

Ac. Tot : 4,7 g/lit

Ac. Vol.: 0,41 g/lit

Residuo zucc.: 0,92 g/lit

Estratto secco: 33 g/lit

UVAGGIO: 100% Sangiovese

RACCOLTA: Manuale in cassette da 20 Kg, con accurata scelta delle uve, selezionando a mano i grappoli migliori.

VINIFICAZIONE: Fermentazione in acciaio inox per circa 15 giorni a temperatura controllata di 28° ed ulteriore macerazione sulle bucce fino a 20 giorni, per la massima estrazione del colore e della parte fenolica.

AFFINAMENTO: Dopo la fermentazione alcolica e quella malolattica, il vino affina in Barriques e Tonneau di rovere Francese, media tostatura, per 12 mesi. Successivamente, dopo le fasi di preparazione per l'imbottigliamento, il vino continua il suo affinamento in bottiglia per ulteriori 6 mesi.

PRODUZIONE: 2600 bottiglie

ENOLOGI: Dario Mascelloni e Luca Cantelli

ANALISI ORGANOLETTICA

COLORE: rosso rubino intenso tendente al granato.

PROFUMO: chiuso nelle prime fasi, poi si apre con note di frutti rossi, mora, con finale di sottobosco, liquirizia, tabacco, con venature di spezie e china.

SAPORI: tannini fitti ma morbidi, venature acido/sapide, sentori terrosi caratteriali, complesso, austero, morbido ed avvolgente con note di ferro e agrumi.

ABBINAMENTI: Cacciagione, carni rosse, arrostiti importanti, stufati, formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C, da stappare con largo anticipo.

Soc.Agr. Poggio Leone

Loc. Coniella

P.I. 00135360535

58033 Montenero D'Orcia

Grosseto