

ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC BIO PETASO



Età media dei vigneti: 10 anni

Altitudine: 450 mt. s.l.m.

Esposizione: Sud-Ovest

Resa ad ettaro: 5.000 kg di uva

Colore: Rubino intenso

Profumo: Profumi di frutta matura, ciliegia e leggere note speziate e vanigliate.

Sapore: avvolgente, di buona struttura, con tannini di ottima qualità succosi e morbidi.

Alcol: 14%

Gastronomia: ottimo con carni, salumi stagionati e formaggi pecorini tipici della zona.

Temperatura di servizio: 16-18°C

Uvaggio: 95% Sangiovese, 5% Merlot

Tecniche produttive

Vinificazione: dopo attenta selezione manuale, le uve sono vinificate separatamente in piccoli contenitori per poter ottimizzare l'estrazione dalle bucce. La fermentazione è condotta senza lieviti selezionati, nel pieno rispetto delle peculiarità del territorio. Il contatto con le bucce varia in funzione delle varietà, da un minimo di 15 giorni fino ad un massimo di 20 giorni durante i quali vengono effettuati rimontaggi e follature.

Maturazione: il vino viene trasferito in Botti di Rovere di Slavonia dove svolge la fermentazione malolattica e sosta per circa 12 mesi. Durante questo periodo vengono effettuati alcuni travasi per illimpidirlo e renderlo pronto alla messa in bottiglia, che avviene tramite una filtrazione molto blanda e senza alcuna chiarifica, per poter mantenere inalterate tutte le proprietà organolettiche.

Affinamento: almeno 10 mesi in bottiglia

Note del produttore

Il Rosso di Montepulciano non rappresenta per noi un fratello minore del Nobile, ma un vino con una sua storia ed una sua identità ben precisa; è frutto di una selezione di uve coltivate nei nuovi impianti di Sangiovese e in piccola quantità di Merlot e vinificate con la massima attenzione e cura per esaltare al massimo la sua piacevolezza e la sua bevibilità. Il Rosso di Montepulciano Montemercurio affina in grandi Botti di Rovere come vuole la tradizione. Si tratta di un vino piuttosto complesso frutto della nostra porzione di vigneto più pertinente alla produzione di Rosso di Montepulciano autentico. Un vino capace di affinare egregiamente in bottiglia per lunghi anni e in grado di accompagnare benissimo molte delle pietanze tipiche della tradizione gastronomica toscana.