



MONTEMERCURIO

*Cantina in Montepulciano*

## INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA TOSCANA BIANCO “CADUCEO”

**ETA' MEDIA VIGNETI:** 50 anni

**ALTITUDINE:** 450 mt. S.l.m.

**ESPOSIZIONE:** sud ovest

**TERRENO:** MEDIO IMPASTO CON BUONA PRESENZA DI ARGILLE

**UVAGGIO:** MALVASIA BIANCA, CANAILOLO BIANCO, PULCINCULO.

**RESA PER ETTARO:** 30 Q.LI

**ALCOOL:** 13%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10-12°C

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA:** VINO DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO, CON PROFUMI SPEZIATI, DI POMPELMO, MENTA E FRUTTI TROPICALI. IN BOCCA SI PRESENTA ELEGANTE, DI GRANDE SAPIDITA' E CAPACE DI EVOLVERSI PER ALCUNI ANNI MIGLIORANDO E ACQUISENDO GRANDE PERSONALITA'

**VINIFICAZIONE:** LE UVE RACCOLTE A MANO VENGONO DIRASPATE E LASCIATE IN CRIOMACERAZIONE PER ALMENO 8 ORE A CONTATTO CON LE BUCCE PER FAVORIRNE L'ESTRAZIONE AROMATICA, SUCCESSIVAMENTE IL MOSTO ILLIMPIDITO VIENE FERMENTATO IN BOTTE DI ROVERE FRANCESE DA 10 HL A TEMPERATURA DI 16-18°C

**AFFINAMENTO:** IL VINO SOSTA PER ALMENO 6 MESI A CONTATTO CON I LIEVITI DI FERMENTAZIONE PRIMA DI POTER ESSERE IMBOTTIGLIATO.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** ALMENO 3 MESI;

**BOTTIGLIE PRODOTTE:** 1.500 CIRCA

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** OTTIMO CON PIATTI DI PESCE MA ANCHE CON CARNI BIANCHE E FORMAGGI DI MEDIA STAGIOANTURA.

