



MONTEMERCURIO

*Cantina in Montepulciano*

## **Rosso di Montepulciano D.O.C.**

### **“PETASO”**

**ETA' MEDIA 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%

**ACIDITA':** 5,2 gr/l.

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

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18°C

**MODO DI SERVIRE:** si raccomandano ampi calici e di aprire la bottiglia trenta minuti prima del servizio.

**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 16 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.

