



MONTEMERCURIO

Cantina in Montepulciano

ROSATO

ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 15 anni ed una parte oltre 50 anni

ALTITUDINE: 450 mt s.l.m

ESPOSIZIONE: Sud – Ovest

RESA AD ETTARO: 5.000 kg di uva

UVAGGIO: 90% Sangiovese, 10% costituito da Canaiolo, Mammolo e Barbera

ALCOOL: 13%

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA: Colore rosa brillante con riflessi corallo, profumo delicato e gradevolmente fruttato con note di frutta rossa, ciliegia e lampone. In bocca ha un sapore fresco e sapido, in perfetto equilibrio tra morbidezza ed acidità con retrogusto fresco e delicato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 – 12 C°

MODO DI SERVIRE: si consiglia di servire in ampi calici ed aprire qualche minuto prima del servizio

TECNICHE DI PRODUZIONE

VINIFICAZIONE: le uve vengono selezionate a mano, diraspate delicatamente e sottoposte a criomacerazione per alcune ore alla temperatura di 8 C°. Il mosto ottenuto viene posto in serbatoi di acciaio inox alla temperatura di 10 C°, in modo da ottenere una decantazione naturale.

Successivamente avviene l'innesto della fermentazione alcolica che viene condotta a basse temperature (16 C°) per mantenere intatti gli aromi primari tipici della frutta fresca.

MATURAZIONE: il vino sosta, dopo la fermentazione alcolica, per almeno 5 mesi sui lieviti di fermentazione

AFFINAMENTO: almeno 3 mesi in bottiglia

NOTE DEL PRODUTTORE: Le uve con cui produciamo il Rosato Montemercurio provengono dagli stessi vigneti destinati alla produzione del Vino Nobile di Montepulciano, per questo motivo poniamo massima attenzione alla coltivazione delle uve e alla loro sanità. Questo vino esprime la freschezza e la bevibilità, vuole essere il perfetto compagno per aperitivi e piatti estivi, coniugando carattere ed estrema versatilità organolettica.

