



MONTEMERCURIO

Cantina in Montepulciano

Indicazione Geografica Tipica Toscana Rosso

“TEDICCIOLO”

ETA' MEDIA VIGNETI: 10 anni

ALTITUDINE: 450 mt. s.l.m.

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest

RESA AD ETTARO: 5000 kg. di uva

COLORE: Rubino intenso

PROFUMO: Profumi di frutta fresca, ciliegia, marasca e note floreali

SAPORE: fresco, fruttato, con finale morbido e piacevole

ALCOL: 14%

ACIDITA': 5,3 gr/l.

GASTRONOMIA: ottimo con primi piatti, pizza, salumi e formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

MODALITA' DI SERVIZIO: si raccomandano ampi calici e di aprire la bottiglia alcuni minuti prima del servizio.

UVAGGIO: 80% Sangiovese, 20% 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 è di circa 15 giorni durante i quali vengono effettuati brevi rimontaggi per favorire un'estrazione delicata.

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 8 mesi in bottiglia

NOTE DEL PRODUTTORE: Questo vino è ottenuto in prevalenza da uve Sangiovese prodotte dai nostri impianti più giovani e rappresenta il nostro vino quotidiano, capace di coniugare la bevibilità del Sangiovese, tipico di questa zona di Montepulciano, alla fruttuosità del Merlot introdotto in piccole percentuali all'interno della nostra azienda; è un vino adatto ad ogni situazione capace di abbinarsi a molti piatti della nostra tradizione culinaria e di evolversi in maniera molto interessante attraverso un'adeguato affinamento in bottiglia.

