MONTEMERCURIO
Cantina in Montepulciano

ROSSO DI MONTEPULCIANO D.O.C.
"PETASO"



ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 20 anni

ALTITUDINE: 450 mt s.l.m.

POSIZIONE DEL VIGNETO: nel versante est della collina di Montepulciano

ESPOSIZIONE: Sud – Ovest

RESA PER ETTARO: 5000 kg di uva

PRODUZIONE ANNUALE: 8000 Bottiglie

TERRENO: Medio impasto con buona presenza di argille

ALCOOL: 14%

UVAGGIO: 95% Sangiovese, 5% Merlot

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° - 18°C

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA: Colore Rosso Rubino, profumi di ciliegia e leggere note speziate e vanigliate. In bocca è avvolgente e di buona struttura, con tannini morbidi e succosi.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Ottimo con carni, salumi stagionati e formaggi pecorini.

VINIFICAZIONE: Dopo un'attenta selezione manuale, le uve vengono vinificate in piccoli contenitori per ottimizzare l'estrazione delle componenti dalle bucce.
La fermentazione viene condotta senza lieviti selezionati, il vino sosta a contatto con le bucce da un minimo di 15 giorni ad un massimo di 20 giorni, durante i quali vengono effettuati rimontaggi e follature.

MATURAZIONE: Il vino viene trasferito in botti grandi di rovere rovere francese dove svolge la fermentazione malolattica e sosta per almeno 12 mesi, durante questo periodo vengono effettuati alcuni travasi per illimpidirlo e renderlo pronto per l'imbottigliamento.

AFFINAMENTO: Almeno 12 mesi in bottiglia.

NOTE DEL PRODUTTORE: Il Rosso di Montepulciano rappresenta per noi un vino con una sua storia e con una sua identità ben precisa. È frutto di una selezione delle uve coltivate nei nuovi impianti di Sangiovese e di una piccola quantità di Merlot, prodotto con la massima attenzione in modo da esaltarne la piacevolezza e la bevibilità. Si tratta di un vino complesso capaci di affinare in bottiglia per lunghi anni.