MONTEMERCURIO
Cantina in Montepulciano

IGT TOSCANA ROSSO
"TEDICCIOLO"

ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 15 anni

ALTITUDINE: 450 mt s.l.m.

POSIZIONE DEL VIGNETO: nel versante est della collina di Montepulciano

ESPOSIZIONE: Sud – Ovest

RESA PER ETTARO: 3000 kg di uva

PRODUZIONE ANNUALE: 5000 Bottiglie

TERRENO: Medio impasto con buona presenza di argille

ALCOOL: 14%

UVAGGIO: 80% sangiovese, 20% Merlot

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° - 18°C

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA: Il vino si presenta con un Rosso Rubino intenso, con profumi di frutta fresca, ciliegia, marasca e note floreali.
In bocca presenta sapori freschi, fruttati ed un finale morbido e piacevole.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Ottimo con primi piatti, pizza, salumi e formaggi di media stagionatura.

VINIFICAZIONE: Dopo un'attenta selezione manuale le uve vengono vinificate separatamente in piccoli contenitori per ottimizzare l'estrazione di aromi e colori dalle bucce. La fermentazione è condotta senza lieviti selezionati, nel pieno rispetto del territorio. Il vino sosta a contatto con le bucce circa 15 giorni, durante i quali vengono effettuati brevi rimontaggi e follature.

MATURAZIONE: Successivamente il vino viene trasferito in botti grandi di rovere Francese dove svolge la fermentazione malolattica, rimane in queste botti per almeno 1 anno durante il quale vengono effettuati alcuni travasi per illimpidirlo. La messa in bottiglia avviene tramite una filtrazione, senza alcuna chiarifica, in modo da 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, pensato con un vino per tutti i giorni riesce a coniugare la bevibilità del Sangiovese alla fruttuosità del Merlot.