

# VINO ROSSO *di* MONTEPULCIANO

## UVAGGIO

90% Prugnolo Gentile (clone Sangiovese)  
10% Merlot

## ALTITUDINE VIGNETI

300 – 400 mt. s.l.m

## TERRENO

Franco limoso

## DENSITA' D'IMPIANTO

Mediamente 6000 piante per Ha.

## PRODUZIONE PER HA IN VINO

63 Hl/Ha

## GRADAZIONE

13,50 % Vol.

## FORMATI

0,75 cl

## VINIFICAZIONE

Il Vino Rosso di Montepulciano "Antico Colle", nasce da una combinazione di uve di Sangiovese e Merlot. La raccolta delle uve Il Vino Rosso di Montepulciano "Antico Colle", nasce da una combinazione di uve di Sangiovese e Merlot.

La raccolta delle uve avviene, di norma, nel mese di ottobre e comunque solamente al raggiungimento delle condizioni ottimali del frutto. La fermentazione alcolica avviene in tini di acciaio inox a temperatura controllata ( non superiore ai 30 C° ). Fermentazione e macerazione hanno una durata di 14-16 giorni. Alla macerazione delle bucce, segue la svinatura finale effettuata con una soffice pressatura delle vinacce.

## MATURAZIONE

La maturazione avviene in contenitori di cemento e/o acciaio.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosso rubino intenso profondo, con profumi di frutta e bacche rosse. Tonalità floreali di gusto armonico e grande piacevolezza. Temperatura di servizio <b>16-18 C°.

Si consiglia di stappare almeno un'ora prima di servire.

Si accompagna a tutti i primi piatti, arrostiti, salumi e formaggi.

