



CAPOVERSO



## ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC

**Denominazione:** Rosso di Montepulciano DOC

Vendemmia manuale, fine Settembre e primi giorni di Ottobre a seconda dell'andamento climatico dell'annata. Scelta dei grappoli in vigna con attenzione alla perfetta maturazione. Vinificazione in piccoli tini di acciaio. Fermentazione e maturazione in acciaio.

Profumo intenso, vinoso, tipico, con note di frutta rossa. Al palato si presenta rotondo e generoso asciutto e armonico. Mostra una personalità decisa ed equilibrata. Buona persistenza.

**Ubicazione vigna:** Loc. Argiano- Comune di Montepulciano

**Uvaggio:** Sangiovese e Canaiolo

**Altitudine:** 350-400 m.s.l. - Esposizione Sud-Sud Est

**Tipologia del terreno:** limo e argilla in equilibrio

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Densità viti per ettaro:** 6.000 piante

**Vendemmia:** Manuale

**Macerazione:** 18 - 20 giorni alla temperatura di 25-30°

**Maturazione:** In acciaio

**Formati:** 750 ml

**Prima annata prodotta:** 2002

**Temperatura di servizio:** 16/18°