



Pian di Staffa

Montecucco Sangiovese Riserva DOCG

Il colore è rosso rubino brillante con luminosi riflessi granata; profumo intenso e variegato, in cui si riconoscono eleganti note di vaniglia e caramello legate alla permanenza in legno, vivi sentori di frutta rossa matura, fini note balsamiche ed eteree. I tannini lunghi, profondi e persistenti risultano equilibrati grazie al volume ed alla pienezza, ad ottenere una grande armonia d'insieme ed una mirabile freschezza gustativa.

Vinificazione

L'uva viene rigorosamente selezionata in vigna e raccolta a mano nelle ore più fresche della mattina, pigiadiraspata in modo soffice e condotta in vasche di fermentazione termocondizionate in acciaio inox. Dopo l'avvio della fermentazione, la temperatura viene fatta salire lentamente, fino ad un massimo di 30 °C verso la fine del processo fermentativo. La macerazione viene gestita con operazioni di rimontaggio breve e déléstage e dura circa 30 giorni. Dopo la svinatura il vino svolge la fermentazione malolattica in acciaio, quindi passa in botti da 20 ettolitri di pregiato rovere francese. L'affinamento in legno dura almeno 30 mesi. Seguono le operazioni di assemblaggio ed imbottigliamento, che viene effettuato nel periodo estivo, 3 anni dopo la vendemmia. Prima di uscire sul mercato riposa almeno 6 mesi in bottiglia.



Denominazione: Montecucco Sangiovese Riserva DOCG

Vitigni: Sangiovese 100 %

Zona di provenienza: Montenero d'Orcia, Castel del Piano, Grosseto (Toscana)

Tipologia del terreno: argilloso, mediamente calcareo

Altitudine media: 200 m s.l.m.

Sistema d'allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 4.500 piante/HA

Resa di uva per ettaro: 70 q.li/HA

Periodo di vendemmia: fine Ottobre

Contenuto alcolico: 14-14,50 % vol.

pH: 3,40-3,55

Acidità totale: 5,30-5,80 g/L

Residuo zuccherino: 0,5-0,8 g/L

Consigli per il servizio

Temperatura intorno a 18 °C in calici di grande ampiezza.

Abbinamenti gastronomici

Ideale con selvaggina e grandi piatti di carni rosse o come vino da meditazione.