



Tribulo

Montecucco Sangiovese DOCG

Il colore è rosso rubino brillante con riflessi granata; profumo di grande complessità, ricco di sfumature, in cui si riconoscono forti sentori di frutta rossa matura, eleganti note balsamiche, spezie dolci, come vaniglia e cioccolato nero. I tannini profondi e setosi ben bilanciati dal volume e dalla freschezza, danno a questo vino un gusto armonico e persistente ed una lunga prospettiva di invecchiamento in bottiglia.

Vinificazione

L'uva viene rigorosamente selezionata in vigna e raccolta a mano nelle ore più fresche della mattina, pigiadiraspata e condotta in vasche di fermentazione termocondizionate in acciaio inox. Dopo l'avvio della fermentazione, la temperatura viene fatta salire gradualmente, fino ad un massimo di 30 °C verso la fine del processo fermentativo. La macerazione viene gestita con operazioni quotidiane di rimontaggio breve e déléstage e dura circa 25 giorni. Dopo la svinatura il vino svolge la fermentazione malolattica in vasche di acciaio, quindi passa in botti da 20 ettolitri di pregiato rovere francese. L'affinamento in legno dura circa 18 mesi. Seguono le operazioni di assemblaggio, stabilizzazione ed imbottigliamento, che viene effettuato nel periodo estivo del secondo anno dopo la vendemmia.



Denominazione: Montecucco Sangiovese 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: Cordone speronato

Densità d'impianto: 4.500 piante/HA

Resa di uva per ettaro: 60 q.li/HA

Periodo di vendemmia: Inizio Ottobre

Contenuto alcolico: 14,0-14,50 % vol.

pH: 3,50-3,60

Acidità totale: 5,00-5,50 g/L

Residuo zuccherino: minore di 1,00 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.