



LA QUERCIOLINA

Montecucco Rosso DOC



Denominazione DOC

Vitigno 100% Sangiovese Grosso della Maremma

Vendemmia Raccolta manuale fine Settembre

Forma di Allevamento Cordone Speronato

Densità di Impianto 4000 ceppi/ha

Vinificazione I grappoli d'uva ricevono una leggera pressatura e la fermentazione avviene in tini d'acciaio ad una temperatura controllata di 28 - 29°C con una macerazione di 10 - 15 giorni.

Affinamento 6 mesi di affinamento in botti di rovere di Slavonia da 33hl, 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Suolo Calcare e Argilla

Gradazione Alcolica 13%

Formato Bottiglie 750ml,

Descrizione Organolettica Rosso rubino intenso con riflessi purpurei. Aroma di frutta rossa matura, spezie e liquirizia. In bocca è un vino ampio e strutturato con tannini fitti e setosi. Morbido al palato con un lungo finale.