



Annata : 2018

MONTECUCCO ROSSO DOC

Rigoletto Montecucco Rosso Doc

Un Sangiovese dall'approccio immediato

Un vino rosso affabile, giovane ed energico. Leggero nel corpo, con sentori di frutti di bosco morbidi ma densi e carnosì. Si distinguono note di pepe, amarena, timo e affumicatura a freddo. È un vino fermo e molto equilibrato. Una volta versato, rivela tutto il suo carattere fruttato e seducente.

ABBINAMENTI

Antipasti, pollame, pasta al pomodoro e pizza

COME SERVIRLO

Servire a 10-13°C

VINIFICAZIONE

Un vino biologico proveniente da vigneti situati a circa 300 metri sul livello del mare, con orientamento solare e composizione del suolo diversi. Suoli di arenaria alternati a suoli di marna, terreni ferrosi e argillosi calcarei e depositi di ghiaia. La fermentazione di questo vino avviene in serbatoi di acciaio inossidabile a temperatura controllata. Metà dei 10 mesi d'invecchiamento avviene in cisterne di acciaio inossidabile, mentre per i restanti mesi vengono utilizzate botti o barrique di secondo o terzo passaggio. L'affinamento avviene in bottiglia per almeno altri 6 mesi.



COLORE

Rosso rubino

ALCOOL

14.5%

UVAGGIO

70% Sangiovese

15% Ciliegìolo

15% Montepulciano