



MONTECUCCO SANGIOVESE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA

Riserva

Ottenuto da uve 100% Sangiovese selezionate nelle migliori vigne dell'Azienda Assolati.

La vendemmia manuale avviene generalmente nel periodo che va da fine settembre/inizio ottobre. La fermentazione viene eseguita in vasche di acciaio a temperatura controllata con una macerazione delle bucce per circa 28-30 giorni.

L'invecchiamento è un processo che avviene in botti grandi di rovere Francese e dura circa 24/30 mesi. Dopo un breve passaggio in acciaio, il vino viene messo in bottiglia dove ha un tempo di affinamento di circa 6 mesi prima di essere messo in commercio.

Il vino Assolati Montecucco Sangiovese Riserva dal color rosso rubino intenso e dal profumo fresco con note di frutti rossi, al gusto appare morbido e pieno, ben strutturato con un bel equilibrio tra la profondità dei tannini.

Se ben conservato, ha un'eccellente capacità di invecchiamento in bottiglia.

Il vino Assolati Montecucco Sangiovese Riserva si abbina in particolar modo con carni rosse e carni di selvaggina.

Denominazione: D.O.C.G. Montecucco Sangiovese Riserva
Vitignoni: Sangiovese 100%

Altitudine media: 300-315 m s.l.m

Sistema d'allevamento: Cordone speronato

Densità d'impianto: 4.500 ceppi/HA

Resa per ettaro: 70-80 q.li/HA

Volume alcolico: 15.5%

Acidità totale: 4.81 g/L

Acidità volatile : 0.53 g/L

Zuccheri Riduttori: 0.76 g/L