



**MONTECUCCO
SANGIOVESE**
DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA

Ottenuto da uve 100% Sangiovese selezionate.

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 di circa 25/28 giorni.

L'invecchiamento avviene per 18 mesi in botti grandi di rovere Francese e per circa 8 mesi in acciaio. Infine un ultimo riposo in bottiglia di circa 6 mesi prima di essere messo in commercio.

Il vino Assolati Montecucco Sangiovese si presenta di colore rosso rubino intenso e dal profumo fresco con note di mora e lampone. Al palato risulta morbido, ben strutturato con un'elevata sensazione di pienezza e tannicità.

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

Il Montecucco Sangiovese si abbina in particolar modo ai salumi e ai secondi piatti a base di carne.

Denominazione: DOCG Montecucco Sangiovese

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: 4.62 g/L

Acidità volatile : 0.62 g/L

Zuccheri Riduttori: 0.62 g/L