



# Vino Rosso di Montepulciano

Vino Rosso di Montepulciano DOC 2018

**Terra Antica**

---

Dai vigneti di proprietà, curate amorevolmente fin dalla nascita, dopo che hanno accumulato nell'acino quei parametri di cui abbiamo bisogno per un grande vino, vengono raccolte da mani esperte operando rigide selezioni, adagate in singoli recipienti e trasportate in cantina. Dopo la diraspa-pigiatura, inizia la lunga e lenta fermentazione in piccoli fermentini di acciaio; rimontaggi programmati fanno sì che il colore venga estratto. Il vino si presenta di pronta beva, di corpo. Un vino giovane ma con una grande espressione.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Vino Rosso di Montepulciano
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2018
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Toscana
<b>Certificazione</b>	Convenzionale
<b>Vitigno</b>	Sangiovese 80% ;Merlot 20%
<b>Gradazione</b>	14.00 % vol.
<b>Zuccheri</b>	0.15 g/l
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rubino con riflessi violacei
<b>Gusto</b>	Morbido, rotondo
<b>Profumo</b>	Una grande espressione delle caratteristiche del terroir, fiori e frutti rossi ben evidenti
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di carni rosse arrosto, secondi piatti di carni bianche arrosto, primi con funghi
<b>Temperatura di servizio</b>	16-18

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Densità impianto</b>	4000
<b>Resa per ettaro</b>	100
<b>Vinificazione</b>	In Rosso