

Tre

MARCHE ROSSO

Indicazione Geografica Tipica



UVAGGIO:

Montepulciano 100%

VIGNETO:

Esposizione: sud

Terreno: argilloso

Forma di allevamento: contropalliera

Potatura: cordone speronato

Densità d'impianto 3300 ceppi per ettaro.

VENDEMMIA:

Sovrammaturazione in pianta, raccolta manuale da metà Ottobre.

VINIFICAZIONE:

Tre vinificazioni distinte: una parte per appassimento in cassette, fermentazione e lunga macerazione sulle bucce di circa 3/4 mesi. Lavorazione classica del montepulciano.

Affinato in barrique per 18 mesi.

CARATTERISTICHE:

Rosso intenso.

Buon corpo, sentori di frutti rossi, pepe, liquirizia, balsamico, tannino vivace piacevole morbidezza e persistenza.

ABBINAMENTO:

Carne rosse brasate, formaggi stagionati, ottimo con il ciauscolo ed altri salumi tipici.

PREMI:

The Wine Hunter ROSSO