



ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC



Ricamato nei profumi su nuance di lamponi e fragoline di bosco, con qualche cenno piccante, il Rosso di Montepulciano ha impronta gustativa tendenzialmente dolce, tannino lieve e di raro sapore, per un sorso goloso e immediatamente piacevole

PRIMA ANNATA: 2015

TIPOLOGIA DI SUOLO: Sabbioso limoso

ALTIMETRIA: 300 m slm

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4'500 Piante per ettaro

ETÀ MEDIA VIGNETO: 12 anni

PRODUZIONE PER ETTARO: 50 q circa

VENDEMMIA: Manuale in cassette seguita da selezione di grappoli ed acini in tavoli di cernita

VINIFICAZIONE: Parziale pigiatura delle bacche, immissione in tini di acciaio per la Fermentazione a temperatura controllata. Macerazione per massimo 15 giorni

AFFINAMENTO: In tonneaux per circa 6 mesi, ai quali seguono almeno 6 mesi di permanenza in bottiglia

BOTTIGLIE PRODOTTE: 15'000

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 10 anni

RICONOSCIMENTI ANNATA 2017: **91** James Suckling

RICONOSCIMENTI ANNATA 2018: **91** James Suckling



DE'RICCI
CANTINE STORICHE