



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO



Nombre del productor: Le Bertille

Región: Toscana

Tipo de vino: Tinto

Factor Funk: Bajo

Producción anual (botellas): 10,980.

Variedades: 80% Sangiovese, 10% Ciliegolo, 10% Canaiolo

Viticultura: La edad media de las viñas es de 10-15 años. Se utiliza el entrenamiento de cordón espalón. Se plantan 4800 cepas por hectárea.

Altitud: 360 metros.

Tipo de Suelo: Caliza y arcilla (Tufa).

Vinificación: Las uvas se vinifican en depósitos de acero inoxidable de forma cónica truncada a una temperatura controlada. Las uvas se fermentan con una larga maceración y bombeo frecuente. La temperatura del vino puede subir libremente a 27 grados centígrados. La fermentación maloláctica se realiza en tanques de acero inoxidable a una temperatura controlada. El vino se envejece durante 8 meses en barricas pequeñas de roble esloveno de 5,5 hl y se envejece durante un mínimo de 4 meses en botella.

Notas de Degustación: Un vino clásico de una región clásica, este Montepulciano es generoso y complejo. Tiene notas de eucalipto, moras y tabaco. A la hora de vendimiar, se recogen uvas en varias pasadas para asegurar que todos los racimos estén en la maduración perfecta, balanceando los azúcares con la acidez.

Maridaje: El clásico maridaje con ragú de jabalí no podría ser más adecuado. Aunque comerlo con platillos que incorporan salchichas o quesos salados como el pecorino, manchego o gouda, puede ser una experiencia trascendental.

www.vinosenteros.mx

Gonzalo Gout – GG@vinosenteros.mx
Larissa Lawrence – LL@vinosenteros.mx