



# Rosso di Montepulciano

Productor: Le Bertille

80% Sangiovese, 10% Canaiolo, 10% Ciliegiolo • Intervención Mínima

Rosso di Montepulciano DOC

**Tipo de vino:** Vino Tinto

**Región:** Toscana, Italia

**Classy o Funky:** Classy

**Grado alcohólico:** 13.5%

**Edad de las vides:** 10-15 años

**Producción anual:** 20,000 (botellas)

**Altitud:** 350 metros

**Suelo:** Tobácea, Arcillosa

## VITICULTURA:

El manejo meticuloso de sus viñedos de cultivo propio, la poda en verano, el aclareo de racimos y la cosecha extrema y selectiva permiten una producción limitada pero singularmente de alta calidad. El Rosso es una entidad de viñedo totalmente separada, compuesta por las vides más jóvenes de la finca.

## VINIFICACIÓN:

Fermentado en tanques cónicos de acero a temperatura controlada. Maceración prefermentativa en frío durante 2 días y fermentación con maceración media en los hollejos y frecuentes remontados graduales. El vino envejece 12 meses en pequeñas barricas nuevas de roble esloveno de 5.50hl, y los siguientes 12 meses en barricas de roble esloveno de 35.4hl. Refinar en botella durante al menos 4 meses.



## NOTAS DE CATA:

Fresco y armonioso, con buena estructura y tanicidad interesante. Equilibrado, suave con una estructura ácida que lo hace bien sabroso.

## MARIDAJE:

Carnes curadas, a la parrilla o asadas.