



Annata : 2016

MONTECUCCO SANGIOVESE RISERVA DOCG

Poggio Lombrone Montecucco Sangiovese Riserva Docg

Il nostro Cru di Sangiovese da vecchie vigne

Una lunga fermentazione in tini tronco-conici aperti, seguita da un affinamento di 18 mesi in botti grandi di rovere da 30 hl, danno un vino rosso complesso e corposo con note di mentolo, alloro, amarena, prugne e ribes. I tannini sono compatti e vellutati. Nonostante la sua complessità e rotondità, il retrogusto è molto fresco ed elegante.

ABBINAMENTI

Piatti a base di selvaggina, carne alla griglia, piatti a base di funghi, piatti con tartufo e formaggi di montagna stagionati

DEGUSTAZIONE

Per gustarlo al meglio si consiglia di decantare il vino almeno 1-2 ore prima di servirlo.

COME SERVIRLO

Servire a 16-17°C

VINIFICAZIONE

Vino che nasce da una selezione di uve provenienti dai migliori vigneti del Sangiovese coltivati su un terreno di tufo, argilloso, calcareo e marnoso a 300 metri di altitudine. I vigneti sono di tipo biologico, di conseguenza la resa è ridotta a soli 60 quintali per ettaro. L'uva viene raccolta manualmente, la fermentazione alcolica avviene in piccoli recipienti conici di legno, i cui coperchi vengono rovesciati e dove la fermentazione del mosto impiega più tempo. La fermentazione malolattica avviene in botti di rovere di 40 hl, in cui il vino continua a maturare per almeno altri 18 mesi. L'affinamento avviene in bottiglia per almeno altri 12 mesi.



COLORE

Rosso rubino scuro

ALCOOL

15%

UVAGGIO

100% Sangiovese

DECANTER

95 /100

JAMES SUCKLING

93 /100

WINE SPECTATOR

91 /100