

ROSSO DI MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Prodotto nello storico territorio di Montepulciano (Siena), ad una altitudine di circa 300-350 m sul livello del mare.

Terreni: in esposizione prevalente meridionale composti da un substrato alluvionale sabbioso e ben drenato a reazione moderatamente alcalina.

Uve usate: da vitigni Sangiovese (Prugnolo Gentile), Canaiolo ed altre varietà autorizzate.

Tecniche di vinificazione: macerazione delle bucce di 10/12 giorni a temperature tra i 25 e 30°C.

Colore: rubino brillante.

Profumo: intensamente vinoso che ricorda la ciliegia, la fragola.

Sapore: fruttato, giovane, fresco e leggermente tannico.

Temperatura di servizio: 17-19°C.

Abbinamenti Gastronomici: salumi, carni bianche, formaggi freschi.

