

# Rosso *di* Montepulciano



## Uvaggio

90 % Sangiovese  
10 % Merlot

## Altitudine vigneti

300 - 400 mt. s.l.m

## Esposizione vigneti

Varie

## Terreno

Medio impasto a strati renoso,  
tufaceo, argilloso

## Densità d'impianto

6000 piante per Ha.

## Produzione per Ha in vino

50 Hl / Ha

## Gradazione

13,00 % Vol.

## Vinificazione

Il Vino Rosso di Montepulciano "Antico Colle", nasce da una combinazione di uve di Sangiovese e Merlot.

La raccolta delle uve avviene, di norma, nel mese di ottobre e comunque solamente al raggiungimento delle condizioni ottimali del frutto.

La fermentazione alcolica avviene in tini di acciaio inox a temperatura controllata (non superiore ai 30 C°) con follature che integrano i rimontaggi. Fermentazione e macerazione hanno una durata di 16 - 18 giorni. Alla macerazione sulle bucce, segue la svinatura finale effettuata con una soffice pressatura delle vinacce.

## Maturazione

La maturazione si svolge in barriques di rovere francese per 6 mesi.

Prima di essere commercializzato viene effettuato un affinamento di 4 mesi in bottiglia.

## Note di degustazione

Di colore rosso rubino intenso, profondo con profumi di frutta e bacche rosse. Tonalità floreali di gusto armonico e grande piacevolezza.

Temperatura di servizio 16-18 C°.

Si consiglia di stappare almeno un'ora prima di servire.

Si accompagna ai primi piatti, arrosti, salumi e formaggi stagionati.

