VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Rosso di Montepulciano DOC 21

Productor: Le Bertille

100% Canaiolo, Ciliegiolo, Sangiovese · Intervención mínima

Rosso di Montepulciano DOC

Tipo de Vino: Vino Tinto

Region: Toscana, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado Alcoholico: 14.5 %

Edad de vides: 10 - 15 años

Produccion anual: 20000 (Botellas).

Suelo: Tobácea, Arcillosa

Altitud: 401 m - 500 m



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:
Selección de las uvas en el viñedo, en dos pasadas. Vinificación en depósitos troncocónicos de acero a temperatura controlada. Fermentación alcohólica y maceración: maceración prefermentativa en frío durante 2 días, fermentación con maceración media sobre los hollejos y remontados escalares frecuentes, temperatura máxima que se deja subir libremente hasta 27 °C. Fermentación maloláctica en depósitos de acero termocontrolados casi simultáneamente a la fermentación primaria.

NOTAS DE CATA:

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

MARIDAJE:

Carnes curadas, a la parrilla o asadas.