VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Rosso di Montepulciano DOC 20

Productor: Le Bertille

100% Canaiolo, Ciliegiolo, Sangiovese · Intervención mínima

Tipo de Vino: Vino Tinto

Región: Toscana, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado Alcohólico: 14.0 %

Edad de vides: 10-15 años

Producción anual: 20000 (Botellas).

Suelo: Tobácea, Arcillosa

Altitud: 301 m - 400 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:
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 structura ácida que lo hace bien sabroso.

MARIDAJE:

Carnes curadas, a la parrilla o asadas.