

ROSSO

D.O.C. Rosso di Montepulciano

Varietà:

Sangiovese e Canaiolo

Vigna:

Podere Monti

Impianto:

Guyot bilaterale, densità 5500 ceppi per ha

Suolo:

argilloso calcareo, ferruginoso con presenza di scheletro

Fermentazione:

lieviti indigeni in vasche di acciaio

Affinamento:

10 mesi in anfore

Produzione:

4500 bottiglie

So2:

20 mg/l

Certificazione:

Vino Biologico CCPB



Variety:

Sangiovese and Canaiolo

Vineyards:

Podere Monti

Layout:

double Guyot, plant density 5500 per ha

Soil:

clayey calcareous, ferruginous with skeleton

Fermentation:

with native yeasts in steel vats

Ageing:

10 months in amphoras

Production:

4500 bottles

So2:

20 mg/l

Certification:

CCPB Organic wine

Il **Rosso di Montepulciano** declina questa storica denominazione nella sua espressione più pura, non aggiungendo o concentrando, ma sottraendo qualcosa. Abbiamo leggermente aumentato il numero di grappoli per ceppo, abbandonato l'utilizzo del legno in cantina, preferendo usare anfore in Terracotta, Cocciopesto e Cemento non vetrificato; liberando il frutto originale del sangiovese coltivato nelle nostre terre. Il rosso è di un rubino brillante e vivace, il profilo aromatico è diretto, visciole, erbe di campo e pietra bagnata. La bocca è ritmata da fiori e frutti selvatici ed è succosa, con un fresco finale minerale.

The **Rosso di Montepulciano** represent this historical denomination in its purest expression, not by adding or concentrating, but on the contrary by subtracting. We have slightly increased the number of bunches per plant, given up the use of wood in the cellar, in favour of terracotta, "cocciopesto" and non-vitrified cement amphoras, giving full expression to the fruitiness of the Sangiovese cultivated in our lands. The colour is bright ruby red, direct on the nose with notes of sour cherries, meadow grasses and wet stone. In the mouth it is juicy with notes of flowers and wild fruits, with a fresh mineral finish.