



Sangiovese
Docg
Montecucco



100% Sangiovese, il vino Docg Montecucco Peteglia Sangiovese viene prodotto da vigneti di circa 25 / 30 anni di età. Rispetta un affinamento in botte grande di rovere di Slovenia e rovere Francese per circa 18 mesi e segue altri 6 mesi di affinamento in bottiglia. È un vino importante, dal colore rosso rubino intenso, elegante, fruttato e speziato all'olfatto, morbido e persistente al gusto.

Vinificazione

L'uva (100% Sangiovese), selezionata e vendemmiata manualmente all'inizio della prima decade di ottobre, si presenta con uno spessore della buccia consistente e con un discreto patrimonio polifenolico dato dall'ottima maturazione dei vinaccioli. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox termocondizionati, con una macerazione delle bucce che si protrae per circa 28 giorni con temperature controllate dai 18°C fino ad un massimo di 30°C nelle fasi finali, il tutto coordinato con operazioni di rimontaggio e déléstage che facilitano una corretta estrazione polifenolica.

Invecchiamento

Il processo di invecchiamento inizia ai primi di dicembre in grandi botti di pregiato rovere di Slavonia, e rovere Francese e viene prolungato per 18 mesi. Durante questo lungo periodo, grazie alla "micro ossigenazione" permessa dalla naturale porosità del legno, si perfeziona l'equilibrio polifenolico ed il bouquet complessivo del vino. Dopo 4 mesi di affinamento in acciaio il vino è passato in bottiglia, dove matura per altri 6 mesi prima di essere messo in commercio.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino intenso con leggeri riflessi granata, ha un intenso carattere fruttato che ben si integra con una note balsamiche e speziate. Al gusto è caldo, morbido e pieno, ben strutturato con tannini profondi e vellutati che ben si armonizzano con la freschezza del vino, con finale saporito ed assai persistente.

Il vino Peteglia Sangiovese, se correttamente conservato, ha un'ottima capacità di invecchiamento in bottiglia, incrementando di conseguenza così i suoi aromi terziari che si svilupperanno ulteriormente grazie all'affinamento in vetro.

Si abbina bene con salumi e formaggi di media stagionatura e primi piatti con sughi di carne e selvaggina. Per godere appieno delle qualità, decantare il vino almeno 1 ora prima di gustarlo.

Si consiglia una temperatura di servizio di 18°C in calici di grande ampiezza

Denominazione: *DOCG Montecucco Sangiovese*

Vitigni: *Sangiovese 100%*

Tipologia del terreno: *origine arenaria*

Altitudine media: *300-330 m s.l.m.*

Sistema d'allevamento: *Cordone speronato e guyot*

Densità d'impianto: *4.500 piante/HA*

Resa di uva per ettaro: *70 q.li/HA*

Periodo di vendemmia: *Prima decade di Ottobre*

Contenuto alcolico: *14,0-15,0 % vol.*

Acidità Totale: *5,00-5.50 g/L*

pH: *3,50-3,60*

Residuo zuccherino: *0,60-0,80 g/L*

"... con queste bottiglie vogliamo raccontarvi la nostra storia, farvi avvolgere da quei profumi che si possono percepire nei nostri vigneti durante i tramonti estivi..."

