



Sangiovese Riserva

Docg
Montecucco



100% Sangiovese, il vino Docg Montecucco Peteglia Sangiovese Riserva viene prodotto con uve provenienti da vigneti di circa 35 anni di età. Estremo diradamento e selezione delle uve, vendemmia tardiva, lunghe macerazioni di circa 2 mesi a temperatura controllata, affinamento di 36 mesi in botte grande di rovere di Slavonia e infine affinamento di circa 12 mesi in bottiglia: queste sono le caratteristiche fondamentali per produrre il vino Sangiovese Riserva. Non tutti gli anni è possibile dar vita a questo vino: solamente le annate con condizioni climatiche particolarmente ideali e favorevoli permettono la sua creazione. È un vino da

meditazione, assai elegante, dal colore rosso rubino intenso, con grandi note balsamiche ed eteree, ed estrema morbidezza e persistenza al gusto.

Vinificazione

L'uva (100% Sangiovese), selezionata e vendemmiata manualmente all'inizio della seconda 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 2 mesi 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 esclusivamente in grandi botti di pregiato rovere di Slavonia e viene prolungato per 36 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 12 mesi prima di essere messo in commercio.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino intenso con luminosi riflessi granata, ha un intenso carattere fruttato che ben si integra con una note balsamiche ed eteree. Al palato 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 Riserva, se correttamente conservato, ha un'eccellente 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 stagionati, carni rosse e selvaggina. Per godere appieno delle qualità, decantare il vino almeno 1 ora prima di gustarlo. Si consiglia un temperatura di servizio di 18°C in calici di grande ampiezza.

Denominazione: *DOCG Montecucco Sangiovese Riserva*

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: *Seconda decade di Ottobre*

Contenuto alcolico: *14,5-15,0 % vol.*

Acidità Totale: *5,30-5,60 g/L*

pH: *3,40-3,50*

Residuo zuccherino: *0,20-0,50 g/L*

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

