

Montecucco Sangiovese DOC - Ciacci Piccolomini d'Aragona



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Montenero (Toscana)
- Vitigno: Sangiovese 85%, Merlot 10%, Syrah 5%
- Terreni: Di medio impasto tendente allo sciolto con ricca presenza di scheletro, alternati di strati argilloso calcarei
- Vinificazione: La fermentazione avviene separatamente in vasche di acciaio inox con l'utilizzo del controllo termico per non superare una temperatura massima durante la fermentazione.
- Maturazione: Il Sangiovese fa una maturazione in una nuova botte di rovere di Slavonia, il Merlot e il Syrah maturano in barriques di primo passaggio di rovere francese (allier).

IL VINO:

- Colore: Rosso rubino carico
- Profumo: I profumi che arrivano al naso sono molto intensi, floreali, fruttati di prugna e mirtillo, e speziati di chiodi di garofano.
- Gusto: In degustazione appare equilibrato, caldo, morbido e rotondo, con una buona persistenza finale.