



Annata : 2024

MONTECUCCO ROSATO DOC

Grottolo

Annata 2024 - Il clima

L'inverno è stato siccitoso, mentre piogge consistenti si sono verificate tra fine primavera e inizio estate, seguite da giornate ventilate e calde. Da metà agosto e fino a tutto settembre ci sono stati cali termici e frequenti piogge, che hanno rallentato la maturazione delle uve. La generosità della vendemmia ha favorito un'accurata selezione delle uve in cantina.

DEGUSTAZIONE

Un vino di notevole freschezza ed agilità di beva, con piacevole aromaticità di frutta rossa fresca ed erbe aromatiche, sorretto da una gradevole sapidità estrattiva e dolcezza gustativa.

VINIFICAZIONE

Vino prodotto da vigne poste a 300 m. sul livello del mare con diverse esposizioni e composizione dei terreni: macigno di arenaria fratturato e argille calcareo-marnose. La vinificazione inizia con la pressatura soffice delle uve e la separazione immediata del mosto dalle bucce. La fermentazione si svolge in acciaio a basse temperature per preservare la freschezza aromatica e varietale. Sosta almeno tre mesi in vasca d'acciaio a decantare naturalmente.



COLORE

Rosa pallido e lucente

ALCOOL

12.5%

UVAGGIO

70% Sangiovese

15% Ciliegiole

15% Montepulciano