



Annata : 2020

MONTECUCCO ROSSO RISERVA DOC

ColleMassari Riserva

Annata 2020 - Il clima

L'annata 2020 è iniziata con scarse precipitazioni e temperature sotto la media, provocando un iniziale ritardo vegetativo che è stato recuperato nei mesi estivi, riportando i tempi di vendemmia al consueto periodo. La raccolta è iniziata il 28 agosto a causa di una brusca accelerazione della maturazione per il clima caldo e secco. Dopo pochi giorni, sono arrivate delle piogge che hanno rallentato e riequilibrato la maturazione delle uve. Un clima mite, con luminosità intensa e buone escursioni termiche, ha accompagnato la vendemmia fino alla fine del 22 settembre.

ABBINAMENTI

Abbinamenti gastronomici con carni rosse arrosto e brasate, cacciagione e formaggi stagionati.

DEGUSTAZIONE

Un vino di notevole struttura e complessità, con tipiche note di frutti rossi e spezie varietali, fresco e ben bilanciato.

VINIFICAZIONE

Vino prodotto da vigne poste a 300 metri sul livello del mare con diverse esposizioni e composizione dei terreni, arenarie e argille calcareo-marnose, ciottolo alluvionale con conglomerato e argille rosse. Le uve provengono da una selezione dei vigneti più vecchi con un'età media di 18 anni. La coltivazione secondo i dettami naturali dell'agricoltura biologica e la caratteristica dei terreni aiutano a preservare l'autenticità espressiva del Sangiovese fortemente correlato con le colline di Montecucco e partecipano alla formazione dell'identità del ColleMassari Riserva. La vinificazione si è svolta in acciaio e in piccoli tinelli di legno con fermentazioni spontanee e lunghe macerazioni di 3-4 settimane. Il vino si è affinato per 18 mesi in botti e tonneaux.



COLORE

Rosso rubino intenso

ALCOOL

14%

UVAGGIO

80% Sangiovese

10% Cilieggiolo

10% Cabernet

Sauvignon