

# FATTORIA DEL CERRO



## ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC

*Denominazione di Origine Controllata*

**ZONA DI PRODUZIONE:** Montepulciano (SI)

**UVE:** prevalentemente Prugnolo Gentile (Sangiovese)

**VINIFICAZIONE E MATURAZIONE:** le uve vengono vendemmiate mantenendole separate per tipologia e appezzamento; fermentazione con macerazione in serbatoi di acciaio per 8-10 giorni a temperatura controllata (24°-26° C) con rimontaggi giornalieri; alla svinatura il vino viene trasferito in acciaio per almeno 8 mesi e in seguito affina per alcuni mesi in bottiglia

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** il gusto è ben equilibrato, elegante e ha una leggera nota tannica iniziale. Ideale servito a 18° C in calici di media grandezza. Ottimo abbinato ad antipasti, primi piatti conditi con sughi di carne, paste ripiene, secondi di carni rosse alla griglia o in casseruola