

# FATTORIA DEL CERRO



## **“ANTICA CHIUSINA” VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG**

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*

**ZONA DI PRODUZIONE:** le zone collinari di Acquaviva di Montepulciano (SI)

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

**VINIFICAZIONE E MATURAZIONE:** vendemmia manuale delle uve in cassette da Kg. 20; fermentazione con macerazione a temperatura controllata (24°-28° C) con rimontaggi giornalieri e délestage; al termine della fermentazione alcolica si procede ad una macerazione post fermentativa a 29° C. Successivamente il vino, con ancora una buona presenza di fecce fini, viene trasferito legno di rovere francese dove rimarrà per minimo 18 mesi

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** rosso rubino alla vista, con unghia leggermente granata. Al naso si avvertono profumi di prugna matura e marasca che poi si sviluppano su sentori di cannella, resina, tabacco e chiodi di garofano. Complesso in degustazione, caldo e corposo, caratterizzato da una fitta trama tannica e da una buona persistenza. Adatto per essere abbinato a carni rosse, selvaggina o cacciagione, è perfetto con lo spezzatino di cinghiale