

FATTORIA DEL CERRO



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA 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: le uve vengono vendemmiate selezionando quelle con la migliore esposizione e tipologia di terreno; 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, dopodiché si procede alla svinatura; dopo la svinatura il vino, con ancora una buona presenza di fecce fini, prosegue il suo affinamento in legno di rovere per minimo 18 mesi seguiti da 6 mesi in bottiglia

NOTE DI DEGUSTAZIONE: il sapore è pieno, persistente e con una componente tannica evidente. Il tenore di acidità completa la forte struttura di questo vino. Da servire in ampi bicchieri a 18° C. Eccellente con carni rosse arrosto e formaggi stagionati