



MONTERUFOLI



“POGGIO MINIERA” VAL DI CORNIA ROSSO DOCG

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

ZONA DI PRODUZIONE: Tenuta di Monterufoli, Monteverdi Marittimo (PI)

UVE: Sangiovese

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: vendemmia manuale in cassette; fermentazione con macerazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata (max 26°C) con rimontaggi giornalieri e délestage; al termine della fermentazione alcolica si procede ad una macerazione post fermentativa a 32°C per qualche giorno. Dopo la svinatura il vino permane in acciaio fino alla fine dell’inverno per poi essere calato in botti di rovere per circa un anno. Il tutto si completa con un lungo affinamento in bottiglia

NOTE DI DEGUSTAZIONE: si presenta alla vista con un intenso colore rosso rubino; al naso è ricco di note di frutta rossa matura, spezie e sentori balsamici. In bocca è pieno e rotondo, con ottima struttura e lunghezza; tannini ben equilibrati e finale sapido