



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 (26°-28° C) con rimontaggi giornalieri e délestage; al termine della fermentazione alcolica si procede ad una macerazione post fermentativa a 29° C; dopo la svinatura il vino continuerà il suo affinamento sulle fecce fini per circa 6 mesi per poi terminare il suo affinamento in bottiglia

NOTE DI DEGUSTAZIONE: si presenta alla vista con un intenso colore rubino, al naso è ricco di note di frutta rossa matura e di una piacevole nota balsamica sul finale. In bocca è pieno e rotondo, con tannini ben equilibrati