

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 viene trasferito legno di rovere 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