FATTORIA DEL CERRO

ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC

Denominazione di Origine Controllata

ZONA DI PRODUZIONE: Montepulciano (SI)

UVE: prevalentemente Prugnolo Gentile (Sangiovese)

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: fermentazione con macerazione in serbatoi a temperatura controllata (24°-26° C) con rimontaggi giornalieri; alla svinatura il vino prosegue il suo affinamento per almeno 4 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE: il gusto è ben equilibrato, elegante e ha una leggera nota tannica iniziale. Ideale servito a 18° C in calici di media grandezza. Ottimo abbinato ad antipasti, primi piatti conditi con sughi di carne, paste ripiene, secondi di carni rosse alla griglia o in casseruola