



Annata : 2016

MONTECUCCO ROSSO RISERVA DOC

ColleMassari Montecucco Rosso Riserva Doc

Un vino per tutte le occasioni

Domina il Sangiovese con la sua elegante nota fresca e balsamica, un piacevole sentore di ciliegia matura si combina con note di frutta nera e la complessità del Cabernet; l'acidità è ben integrata con il corpo, è un vino lineare e persistente dall'ottimo equilibrio. Questo vino porta il nome della Tenuta, rappresenta infatti la nostra filosofia produttiva: un vino per tutte le occasioni, pieno e complesso ma dal gusto morbido e i tannini setosi.

ABBINAMENTI

Pasta, carni alla griglia, piatti a base di funghi, carni bianche con salsa

COME SERVIRLO

Servire a 16-17°C

VINIFICAZIONE

Un vino biologico proveniente da vigneti situati a circa 300 metri sul livello del mare, con orientamento solare e composizione del suolo diversi. Suoli di arenaria alternati a suoli di marna, terreni ferrosi e argillosi calcarei e depositi di ghiaia. La fermentazione del mosto dura circa 25-39 giorni in cisterne di acciaio inossidabile a temperatura controllata (27-30°C). Anche la fermentazione malolattica avviene nelle cisterne di acciaio. La metà del vino invecchia poi per ulteriori 18 mesi in barrique e botti di rovere, 50% delle quali nuove e il restante 50% di secondo o terzo passaggio.



COLORE

Rosso rubino intenso

ALCOOL

14.5%

UVAGGIO

**80% Sangiovese
10% Ciliegolo
10% Cabernet
Sauvignon**

WINE SPECTATOR

90 /100

JAMES SUCKLING

91 /100

FALSTAFF

90 /100

VINOUS

94 /100