



# CIARLONE 2016

MONTECUCCO ROSSO DOC

**60%**  
SANGIOVESE

**40%**  
MERLOT  
ALICANTE  
PETIT VERDOT

**12** mesi  
in vasche  
di acciaio

**6** mesi  
in bottiglia



**NOME:** Ciarlone 2016

**DENOMINAZIONE:** Montecucco rosso DOC

**UVE:** Sangiovese 60% - Merlot, Alicante, Petit Verdot 40%

**VIGNETI:** Sughereta

**ANNO D'IMPIANTO:** 2007

**TIPOLOGIA TERRENO:** polimorfo e variegato con lenti di argilla affioranti, porzioni più magre molto ricche di scheletro e massi si alternano con aree più fertili e ben dotate di sostanza organica

**ESPOSIZIONE:** Sud - Ovest

**ALTITUDINE:** 350 mslm

**DENSITA' IMPIANTO:** 5.500 piante/ha

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** cordone speronato

**RESA PER ETTARO:** 80 quintali

**VENDEMMIA:** raccolta manuale in cassette a fine settembre

**VINIFICAZIONE:** le uve accuratamente raccolte vengono selezionate manualmente in cantina su un nastro di cernita prima di iniziare la fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata di 26 °C. La macerazione sulle bucce dura circa 10 - 12 giorni con rimontaggi all'aria fino a fine fermentazione.

**DURATA FERMENTAZIONE ALCOLICA:** 10 - 12 giorni

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** spontanea in vasche di acciaio inox

**MATURAZIONE:** almeno 12 mesi in vasche di acciaio inox sulle proprie fecce fini

**AFFINAMENTO:** 6 mesi in bottiglia

**DATI ANALITICI D'IMBOTTIGLIAMENTO:**

**ALCOL:** 13,65 %vol

**ZUCCHERI RESIDUI:** 2,7 g/l

**ACIDITA' TOTALE:** 5,49 g/l

**pH:** 3,4

**ACIDITA' VOLATILE:** 0,45 g/l

**ESTRATTO SECCO:** 32,7 g/l



## **LA STAGIONE**

la stagione 2016 è caratterizzata da Inverno mite seguito da una primavera fresca dove si sono registrate temperature leggermente al di sotto della media fino ad inizio maggio dove un calo repentino delle temperature ha rallentato notevolmente lo sviluppo delle piante, posticipando la fase fenologica della fioritura di circa 10 – 15 giorni. L'estate ha registrato poche piogge e temperature alte ma costanti così da non rappresentare un rischio per le attività fisiologiche delle piante. Settembre è trascorso regolare con giornate calde e limpide alternate a notti fresche e ventilate.

## **NOTE DEGUSTATIVE**

Di un rosso brillante, evidenzia da subito il suo carattere di freschezza, con un profumo intenso e vinoso, caratterizzato dalle note fruttate polpose, in cui riconosciamo la marasca e la susina. Al palato si presenta ricco ed intenso, con un tannino presente ben strutturato e bilanciato dalla piacevole morbidezza e dalla giovanile freschezza. Persistente il finale con una leggera e piacevolissima nota amarognola.

## **ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

Vino fresco e snello, servito in ampi calici alla temperatura ottimale di 16-18°C ben si sposa con i taglieri di salumi e formaggi di media stagionatura, magari leggermente fusi alla griglia. Si esalta con i primi piatti saporiti, quali le classiche lasagne e i picci al ragù di carne e con piatti a base di pollo, coniglio o tacchino, magari in umido o in leggero arrosto. E' imperdibile con le grigliate miste e le salsicce, in cui il frutto e la naturale morbidezza accompagnano perfettamente le note aromatiche e affumicate.

Tenuta L'Impostino  
58045 Podere Impostino - Civitella Paganico (GR)  
Tel. +39 333 6501683

commerciale@tenutaimpostino.it  
www.tenutaimpostino.it

