



IMPOSTINO 2014

MONTECUCCO ROSSO DOC RISERVA

80%

SANGIOVESE

20%

MERLOT
SYRAH
PETIT VERDOT

18_{mesi}

in botti in
legno
da 42 e 50 hl
e cemento

6_{mesi}

in bottiglia



NOME: Impostino 2014

DENOMINAZIONE: Montecucco rosso DOC Riserva

UVE: Sangiovese 80% - Merlot, Syrah, Petit Verdot 20%

VIGNETI: Querciolaia

ANNO D'IMPIANTO: 2003

TIPOLOGIA TERRENO: argilloso, fertile con buona dotazione di sostanza organica. Ricco di scheletro fine.

ESPOSIZIONE: Ovest

ALTITUDINE: 350 mslm

DENSITA' IMPIANTO: 5.500 piante/ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

RESA PER ETTARO: 60 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 di 26 °C. La macerazione sulle bucce dura circa 15 giorni con rimontaggi all'aria fino a fine fermentazione.

DURATA FERMENTAZIONE ALCOLICA: 10 - 12 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: spontanea in vasche di cemento

MATURAZIONE: almeno 18 mesi in botti di legno da 42 e 50 hl ed assemblaggio in vasche in cemento sulle proprie fecce fini

AFFINAMENTO: 6 mesi in bottiglia

DATI ANALITICI D'IMBOTTIGLIAMENTO:

ALCOL: 14,65 %vol

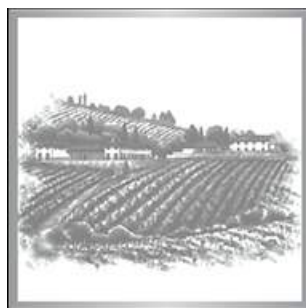
ZUCCHERI RESIDUI: 0,91 g/l

ACIDITA' TOTALE: 6,1 g/l

pH: 3,35

ACIDITA' VOLATILE: 0,51 g/l

ESTRATTO SECCO: 32,2 g/l



LA STAGIONE

Sicuramente una delle stagioni più difficili degli ultimi anni, un inverno che non si è mai fatto sentire veramente ha lasciato spazio ad una primavera fredda e piovosa. La tendenza è rimasta invariata fino ad inizio autunno quando periodi lunghi di cielo limpido e terso hanno permesso di affrontare la vendemmia con maggiore serenità. La vocazionalità del nostro territorio e la capacità di attendere e di lavorare in maniera meticolosa ci hanno permesso di concludere una lunga vendemmia riuscendo ad ottenere uve caratterizzate e di buona concentrazione.

NOTE DEGUSTATIVE

Di colore rubino intenso fitto, colpisce per l'intensità del profumo pulito, ricco di note in cui dominano la prugna, l'eucalipto, il tabacco e i sapori della terra.

In bocca entra caldo, morbido, di corpo pieno e dal notevole equilibrio, in cui la freschezza e il tannino ben bilanciano la carica alcolica.

Finale lungo e di grande soddisfazione.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino di grande versabilità, accompagna con eleganza salumi importanti e formaggi stagionati e primi piatti dalle note speziate come la pappardella al capriolo o la carbonara, che ne esaltano le note morbide ed avvolgenti.

E' naturale compagno di piatti a base di carne, di cui preferisce senza dubbio le cotture arrosto, ed è perfetto con il coniglio alla cacciatora, il pollo in scottiglia e le costole d'agnello.

Da servire a temperatura di 18°C in ampi ballon.

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

commerciale@tenutaimpostino.it
www.tenutaimpostino.it

