



POLIZIANO



ROSSO DI MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Il Rosso di Montepulciano è D.O.C. solo dal 1989 e può essere prodotto anche semplicemente declassando le uve iscritte a Vino Nobile.

Nella nostra azienda, viceversa, è stata fatta una scelta senza compromessi: abbiamo selezionato i vigneti più idonei per ottenere un vino giovane, fruttato e corposo.

CLASSIFICAZIONE :
Rosso di Montepulciano – DOC

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:
1989

BOTTIGLIE PRODOTTE MEDIAMENTE:
circa 250.000

VARIETÀ:
80% Sangiovese – 20% Merlot

SUPERFICIE DEI VIGNETI:
58 ha.

ALTIMETRIA:
280- 350 m.s.l.m.

ESPOSIZIONE:
Varie

TIPOLOGIA DEI TERRENI:
Di natura argillo-limosa con presenza di scheletro

DENSITÀ DI IMPIANTO:
5.000-6.000 ceppi per ettaro

METODO DI VENDEMMIA:
Manuale con successiva cernita ottica

VINIFICAZIONE:
La fermentazione in tini “tronco-conici” di acciaio inox a temperatura controllata con follature che integrano i rimontaggi. durata di 10-12 giorni

AFFINAMENTO:
circa 8 mesi il 20-40% del prodotto viene affinato in legno di varie capacità

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:
5 - 8 anni