

ROSSO DI MONTELUPO

VINO ROSSO TOSCANO I.G.T.



DENOMINAZIONE

ROSSO DI MONTELUPO Vino Rosso Toscano I.G.T.

ZONA DI PRODUZIONE: Montelupo Fiorentino

VITIGNI

Malvasia nera 60%
Cannaiolo 20%
Cabernet Sauvignon 20%

SUOLO

argilliti siltose con subordinate marne arenarie fini e lenti di selce e dalla formazione del macigno. la matrice subordinata rispetto allo scheletro è formata da arenite a grana medio-grossa ad elementi sia arrotondati che non accompagnata da una debole componente siltitica.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot, inerbimento totale, potature verdi, selezione sulla pianta e vendemmia manuale

DENSITA': 3500 piante per ettaro

PRODUZIONE: per ha. 45hl. ANNUA: 4000 bottiglie

ALTITUDINE: 140-150 mt. slm.

MICROCLIMA

Il vigneto è situato nella fascia del "Lauretum freddo" pertanto l'andamento climatico della zona lo possiamo inserire nella fascia di piovosità che va dai 300 ai 600 millimetri annui di precipitazione. L'escursione termica è caratteristica delle zone distanti dal mare ma che comunque risentono ancora del phon marino stesso consentendo un clima più mite e dolce durante le stagioni fredde. Scarsissime sono le nevicate mentre più frequenti e pericolose le gelate tardive primaverili. Le estati sono caratterizzate da bel tempo con scarse precipitazioni e con evoluzione termica notevole (si possono raggiungere temperature di 38-40°).

VINIFICAZIONE

macerazione tradizionale in rosso con prima permanenza a 20° C. follature e rimontaggi per almeno 15 gg. con controllo termico a 28° C. Affinamento in bottiglia minimo 2 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rubino intenso e profondo

Odore: di frutti di bosco a bacca rossa maturi e leggera vaniglia

Sapori: caldo, sapido, di notevole spessore gustativo con ricordi di confettura e spezie, durata ed intensità notevoli.

GRADAZIONE ALCOOLICA 13% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°/20°

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

salumi, formaggi stagionati, arrostiti misti, grigliate e selvaggina.