

le Berne

AZIENDA AGRICOLA

Vino Nobile di Montepulciano

Rosso di Montepulciano DOC

"Il Rosso" è un vino che da sempre viene prodotto a Montepulciano, anche se ha ottenuto la doc solo nel 1988. Questo vino si produce con le stesse uve del Vino Nobile ma la sua caratteristica principale è la sua giovinezza. Si tratta di un vino dal colore rosso rubino tendente al porpora, dal profumo intensamente fruttato e vinoso, equilibrato, persistente e leggermente tannico. Il Rosso è un vino da tutto pasto; noi poliziani lo consigliamo con i "pici al ragù" (pasta fatta a mano, tipica di Montepulciano).

SCHEDA TECNICA:

Zona di Produzione: Cervognano

Altitudine Vigneti: 350 metri s.l.m.

Uvaggio: Sangiovese (Prugnolo Gentile) 100%

Sistema di Allevamento: Cordone speronato bilaterale bilanciato

Produzione Uva per ha.: 60 q.li/ha

Periodo di Vendemmia: Prima settimana di ottobre

Tecniche di vinificazione: Media macerazione sulle vinacce con intensi rimontaggi

iniziali scalari, breve quiescenza statica in fase finale, temperatura controllata a massimo 28°C

Invecchiamento: 3 mesi in legno nuovo

Affinamento in bottiglia: 4 mesi minimo

Principali dati analitici: Gradazione alcolica: 13,00/14,00% Vol.

Acidità totale: 5,70

Zuccheri residui: 1,70

