



F

TORCALVANO

ROSSO  
ABE  
EDMS  
Denominazione di Origine Controllata



TORCALVANO  
PANCOLE

ROSSO DI MONTEPULCIANO

*Denominazione di Origine Controllata*

2018



TORCALVANO

**PANCOLE**  
**ROSSO DI MONTEPULCIANO**  
**2018**

*Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.)*

**LA TERRA**

**Zona di Produzione:** prodotto da uve provenienti da vigneti situati nelle zone più vocate dell'areale di Montepulciano

**Altitudine:** circa 350 mt s.l.m.

**L'UVA**

**Vitigni:** Prugnolo gentile (Sangiovese) in purezza

**Densità di impianto:** 2.800 – 3.300 ceppi per ettaro

**Produzione per ettaro:** in media 6 t. di uva

**Resa uva:** circa 63%

**IN CANTINA**

**Vinificazione:** in vasche di acciaio inox a temperatura controllata a 26°/28°C. Macerazione sulle bucce di almeno 10 giorni Fermentazione malolattica in contenitori di acciaio inox

**Maturazione:** in botti di rovere di Slavonia da 50hl per 6-8 mesi

**Affinamento:** almeno 3 mesi in bottiglia

**IL VINO**

**Degustazione:** aromi di fiori rossi estremamente raffinati con cenni speziati. Al gusto equilibrato e fine con un finale fresco e vinoso

**A tavola:** nella nostra "Villa di Nozzole" ci piace abbinarlo con pappardelle al ragù rosso

**Prima vendemmia:** 1997

**Shelf life:** fino a 5 anni



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

T E N U T E