



F

DOCC
MONTUCUCCO
VIGNE a PORRONA

MONTECUCCO
SANGIOVESE

D.O.C.G.



VIGNE a PORRONA

VIGNE *a* PORRONA

VIGNE A PORRONA

MONTECUCCO SANGIOVESE

2015

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)

LA TERRA

Zona di Produzione: prodotto nella Tenuta di Vigne a Porrona di nostra proprietà nel comune di Cinigiano, in provincia di Grosseto, a 2 Km in linea d'aria a Sud/Est di Montalcino

Altitudine: 350mt s.l.m.

L'UVA

Vitigni: Sangiovese in purezza

Densità di impianto: 5.500 – 6.000 ceppi per ettaro

Produzione per ettaro: in media 7 t. di uva

Resa uva: circa 70% a mosto

IN CANTINA

Vinificazione: fermentazione con macerazione in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata con permanenza sulle bucce per circa 25 giorni

Maturazione: 18 mesi in tonneau da 500 lt

Affinamento: in bottiglia almeno 6 mesi

IL VINO

Degustazione: la spiccata vocazione mediterranea di questo Sangiovese si percepisce immediatamente dagli aromi generosi di frutta con graziose sfumature balsamiche e piccole note speziate di erbe aromatiche essiccate. Al gusto è voluminoso e caldo con tannini vigorosi e maturi

A tavola: nella nostra "Villa di Nozzole" ci piace abbinarlo ai ravioli ripieni di cinghiale e cannella al sugo di arrosto e parmigiano

Prima vendemmia: 2008

Shelf life: fino a 7 anni



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

T E N U T E