



Ottonelli

Montecucco Rosso DOC



Robe rouge rubis intense, légèrement tannique et parfaitement équilibré en bouche, avec une minéralité fraîche et unique. À la fois linéaire et complexe, son élégance et sa simplicité stylistique permettent de l'associer à une grande variété de mets.

Zone de production et sol

Campagnatico (Grosseto) – Toscane.
Sol sablo-squelettique.

Méthodes de soutien de la vigne

Taille en cordon.

Période et méthode de vendange

De fin septembre à mi-octobre. Vendange manuelle en petites caisses.

Vinification et élevage

Vinification à température contrôlée en cuves inox.
Élevage et stabilisation de 12 mois en bouteille.

Cépages: Sangiovese (60 %) Alicante (40 %).

Alcool: 13,5 %

Acidité Totale: 5.22 Gr.-Lit

Extrait Sec: 33.7 Gr.-Lit

Sucres Résiduels: 1.26 Gr-Lit



VINO VIVO

la vie des vins italiens

0053 – Prix Reg: \$37

Prix CDV **\$35**

Rouge Toscana