



L'IMPOSTINO

Montecucco DOC Riserva

Montecucco est une région du Toscan moins connue, mais en train de devenir une région capable de montrer tout son potentiel en termes de qualité et unicité. Elle atteint des sommets de qualité comparables aux régions plus célèbres de Bolgheri et Montescudaio, grâce à sa situation géographique très favorable, qui bénéficie d'un climat méditerranéen chaud et protecteur, de la présence de montagnes à l'intérieur des terres et de la proximité toujours relative de la mer.

PROFIL D'une robe rubis profonde et intense, ce vin se distingue par son arôme intense et pur, riche en notes dominées par la prune, l'eucalyptus, le tabac et des saveurs terreuses. En bouche, il est chaleureux, onctueux, ample et remarquablement équilibré, la fraîcheur et les tanins contrebalançant parfaitement l'alcool. La finale est longue et très agréable.

SOL : argileux, fertile avec une bonne matière organique. riche en squelette fin.

RECOLTE

Les raisins, récoltés à la main avec soin, sont sélectionnés manuellement en cave sur un tapis de tri

VINIFICATION la fermentation alcoolique arrive avec des levures sélectionnées et à une température contrôlée de 26 °C. La macération pelliculaire dure en moyenne 15 jours avec des remontages à l'air libre jusqu'à la fin de la fermentation.

ÉLEVAGE : 12 mois en fûts de 42 hl et ciment sur lies fines suivi par 6 mois en bouteille



VINO VIVO

la vie des vins italiens

0062 – Prix Reg: \$44

Prix CDV **\$42**

Rouge Toscana

Alcool : 14,5 %

Acidité totale : 5.5 g/L

Extrait sec : 29.90 g/L

Sucres résiduels : 0,75 g/L