

## ROSSO DI MONTEPULCIANO D.O.C.



annata 2019

Il 2019 è considerato un'annata molto buona: l'estate è stata calda e secca, con solo due episodi di pioggia (uno a luglio e uno ad agosto).

Le temperature di settembre sono rimaste nella media per il resto dell'anno. In ottobre le precipitazioni non sono state abbondanti ma ha piovuto spesso.

I vini del 2019 sono molto interessanti e di altissima qualità. Alla degustazione presentano colori intensi, un'ottima espressione aromatica e una struttura squisita.

*Il Rosso di Montepulciano è il vino rosso più giovane della nostra produzione. La maggior parte delle uve proviene dal vigneto "Martiena", zona anche vocata per la produzione di Vino Nobile.*

### NOTE DEGUSTATIVE

Il vino presenta un colore rosso rubino vivace, dal profumo fruttato e fresco. I tannini sono di pregevole fattura: caratteristica che lo rende ottimo fin da giovane anche se il suo potenziale supera anche i cinque anni di affinamento in bottiglia.

### VITIGNI

In prevalenza Sangiovese, con piccoli quantitativi di vitigni complementari

### CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Il terreno, tufaceo con presenza di roccia sedimentaria, fa emergere il gusto fruttato del vino e rende il Sangiovese molto piacevole anche da giovane.

### AREA DI PRODUZIONE

Il vigneto Martiena, che si trova di fronte alla cantina, e le cui uve, durante la vendemmia, raggiungono immediatamente la zona di ricevimento.

### ALTITUDINE

300-350 metri s.l.m.

### ANNO DI IMPIANTO

Tra il 2007 e il 2011

### VINIFICAZIONE

Dopo una pressatura soffice, la fermentazione avviene in acciaio inox a temperatura controllata di 26-28°C. La macerazione sulle bucce dura per 10-14 giorni, con rimontaggi.

### MATURAZIONE

In acciaio ed affinamento in bottiglia

### POSSIBILITÀ DI INVECCHIAMENTO

Almeno 5 anni

### PRODUZIONE MEDIA ANNUA

100.000 bottiglie



Az. Maria Caterina Dei

Via Martiena 35, 53045 Montepulciano, (Siena) – Italy

☎ +39 0578 716878 📠 +39 0578 758680 ✉ info@cantinedei.com