



TerraDei

Montecucco Rosso

Denominazione di Origine Controllata



Zona di produzione: Loc. Sticcianese/Arcille/Campagnatico/Grosseto

Uvaggio: Sangiovese 90%, Cabernet 5% e Alicante 5%

Sistema di Allevamento: Cordone Speronato

Periodo di Vendemmia: Ultima settimana di settembre

Vinificazione: Pigiadiraspatura, macerazione a temperatura controllata con giornalieri rimontaggi all'aria e non sino a fermentazione ultimata

Affinamento: Botti d'acciaio e in bottiglia per 6 mesi

Colore: Rosso rubino

Olfatto: Vinoso e fruttato

Gusto: Armonico, asciutto e misuratamente tannico

Temperatura di servizio: 15°C - 18°C