



LOMBARDO



RING OF ESTATES
TUSCANY WINERY GROUP



Rosso di Montepulciano DOC

Zona di produzione: Gracciano di Montepulciano (SI)

Esposizione: Nord / Sud

Tipologia dei terreni: medio impasto - tufaceo

Varietà: 90% Prugnolo Gentile e 10% Merlot

Caratteristiche produttive: la densità di impianto è di circa 3.500-4.000 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 80 quintali di uva.

Vinificazione: vasche di cemento vetrificato a temperatura controllata, con macerazione di 10-12 gg.

Maturazione ed affinamento: 6 mesi in vasche di acciaio a seguire 6 mesi di bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: le caratteristiche del Rosso di Montepulciano sono quelle tipiche del Sangiovese, suo vitigno di base. L'intensa colorazione, la complessità dei profumi con note olfattive fruttate di amarena e fragole, sensazioni floreali di viola e lievi sfumature minerali ed erbacee. La tradizionale tannicità del Sangiovese è ammorbidita dal Merlot che rende questo vino di beva immediata e versatile negli abbinamenti.

Abbinamenti gastronomici: antipasti tipici toscani (bruschette/crostini/affettati e formaggi di Pienza) e primi piatti leggeri.

Temperatura di servizio: 16-18°