



Monteregio di Massa Marittima DOC Rosso

Sangiovese 90%, Grenache 10%

Colore: Rosso rubino carico

Profumi: Fragranti, con evidenti toni di frutti rossi, sottili note erbacee ed una piacevole sfumatura di spezie.

Gusto: Concentrato, di buona acidità, con buona persistenza aromatica e note fruttate con sentori di mineralità.

18° - 20° C

Abbinamenti gastronomici con carne alla griglia, carni rosse brasate, insaccati consistenti, formaggi semi stagionati.

Monteregio di Massa Marittima

DOC Rosso

Caratteristiche del territorio di produzione

Superficie	4 ettari
Altimetria	120 m
Esposizione	Sud-ovest
Tipologia suolo	Calcareo argilloso molto strutturato
Densità impianti	6.000 ceppi
Sistema allevamento	Cordone speronato
Età media vigneto	15 anni
Andamento climatico annata	Mediterraneo Temperato

Dettagli

N° bottiglie prodotte	20.000
Percentuale alcool svolto	13% a 14%
Acidità totale media (g/l)	4,5 a 5,5

Vinificazione e Affinamento

Resa/ettaro	70 q
Epoca vendemmia	Metà settembre
Conduzione vendemmia	Manuale
Contenitori fermentazione	Acciaio
Temperatura fermentazione	27° C
Durata fermentazione	8 gg
Tempi di macerazione sulle bucce	5 / 10 gg
Fermentazione malolattica	In acciaio
Contenitori affinamento	Acciaio
Durata affinamento	12 mesi
Affinamento in bottiglia	Almeno 6 mesi
