



Monteregio di Massa Marittima DOC Rosso Riserva

Sangiovese 100%

Colore: Rosso rubino carico con riflessi granati

Profumi: Tipici, di buona ampiezza e finezza, con note di viola, amarena e frutti di bosco; sfondo speziato, improntato sui toni dolci apportati dal legno di affinamento

Gusto: Pieno, avvolgente ed elegante, grazie alla struttura complessa dove la componente alcolica è sostenuta da una trama tannica fitta, ma sottile. Ottima persistenza gustativa, affidata alle note fruttate e speziate. Un vino consistente, destinato a lunghi invecchiamenti, con un carattere legato alla sua zona di origine.

18° - 20° C in calici ampi

Abbinamenti gastronomici con cacciagione e selvaggina, si sposa con le preparazioni locali a base di cinghiale, a brasati umidi di carne rossa, ottimo con formaggi a pasta dura di media stagionatura quali pecorini e parmigiano.

Monteregio di Massa Marittima

DOC Rosso Riserva

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 dell'annata	Mediterraneo Temperato

Dettagli

N° bottiglie prodotte	3.500
Percentuale alcool svolto	13% a 14%
Acidità totale (g/l)	5,0 a 5,50

Vinificazione e Affinamento

Resa/ettaro	60 q
Epoca vendemmia	Metà settembre
Conduzione vendemmia	Uve selezionate manualmente
Contenitori fermentazione	Acciaio
Temperatura fermentazione	27° C
Durata fermentazione	8 gg
Tempi di macerazione sulle bucce	7 gg / 15 gg
Fermentazione malolattica	In barrique
Contenitori affinamento	Legno di primo e secondo passaggio
Durata affinamento in barrique	12 mesi
Affinamento in bottiglia	18 mesi
