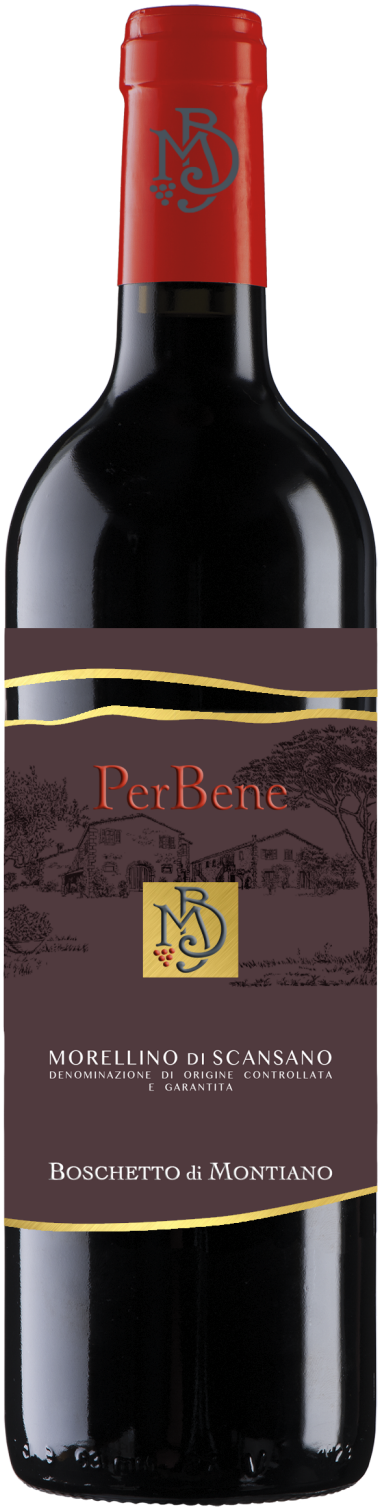
BOSCHETTO di MONTIANO



PerBene

MORELLINO DI SCANSANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA

VITIGNO
Sangiovese 85%, Merlot 15 %,
5% Cabernet Sauvignon e Ciliegiolo

ZONA PRODUZIONE
Montiano

TERRENO
Collinare, medio impasto, calcareo, asciutto, buona capacità di scambio cationico, buona dotazione in macro e microelementi.
Età vite 20 anni su cordone speronato basso.

RESA/HA
80 Q.li/ha

VENDEMMIA
Vendemmia meccanica; le uve vengono raccolte separatamente in base al loro grado di maturazione ottimale, eseguendo diradamenti dei grappoli
per ottenere le uve migliori al momento della maturazione.

FERMENTAZIONE
Le uve, raccolte separatamente, una volta in cantina vendono solamente diraspate e non pigiate, evitando così la perdita dei primi composti coloranti molto più depauperabili.
In Ambiente assente di ossigeno, le uve vengono refrigerate per circa 2 giorni a temperature basse. Fermentazione lenta e graduale fino a temperature di 26-28°C con continui rimontaggi e delestage.
Termina la fermentazione con un periodo di macerazione post fermentativa.

AFFINAMENTO
Fermentazione Malolattica in acciaio, matura in botti di rovere Francese nuove (20 %) fino a legni di terzo passaggio.
Affina in bottiglia 4 mesi prima di essere commercializzato.
Vino rosso porpora compatto, con un profilo aromatico amplio, dai piccoli frutti rossi fino a sfumature di cuoio e tabacco.
Tannini morbidi ed eleganti che lasciano la bocca asciutta e piena.
Si abbina perfettamente con carni arrosto, formaggi stagionati e piatti tipici della tradizione Toscana.

Servire a 16/17°C

Proprietà Società di Esecutori di Pie Disposizioni - Montiano - Magliano in Toscana - Grosseto - Italia - Tel. e Fax +39 0564 589621
www.boschettodimontiano.it e-mail: azienda@boschettodimontiano.it