BOSCHETTO di MONTIANO

Poggio alle Forche

MORELLINO DI SCANSANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Riserva

VITIGNO
Sangiovese 85%, Merlot 10 %, Cabernet Sauvignon 5%

ZONA PRODUZIONE
Montiano

TERRENO
Collinare, medio impasto, calcareo, asciutto, buona capacità di scambio cationico, buona dotazione in macro e microelementi.
Età vite 18 anni su cordone speronato basso.

RESA/HA
80 Q.li/ha

VENDEMMIA
Vendemmia manuale con selezione dei grappoli, in base al periodo ottimale di maturazione, di ogni singola varietà.

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 scalare con aumenti di temperatura fino a 30° eseguendo delestage e follature programmate. Segue un periodo di macerazione post-fermentativa, dove, le bucce a contatto con il liquido, cedono tutte le loro caratteristiche di struttura e tipicità.

AFFINAMENTO
Fermentazione Malolattica in acciaio, segue una maturazione di legni di rovere Francese per circa 18 mesi.
Prima della commercializzazione, affina in bottiglia per circa 6 mesi.

Vino rosso porpora intenso, un naso complesso dal bouquet amplio in cui si fondono aromi di confettura, ciliegia matura, liquirizia e cuoio.
Ottima beva, con i suoi tannini robusti ed asciutti, lascia la bocca piena e soddisfatta.
Le grandi carni brasate, braci, selvaggina si sposano perfettamente con questo vino, ottimo anche come vino da meditazione.

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