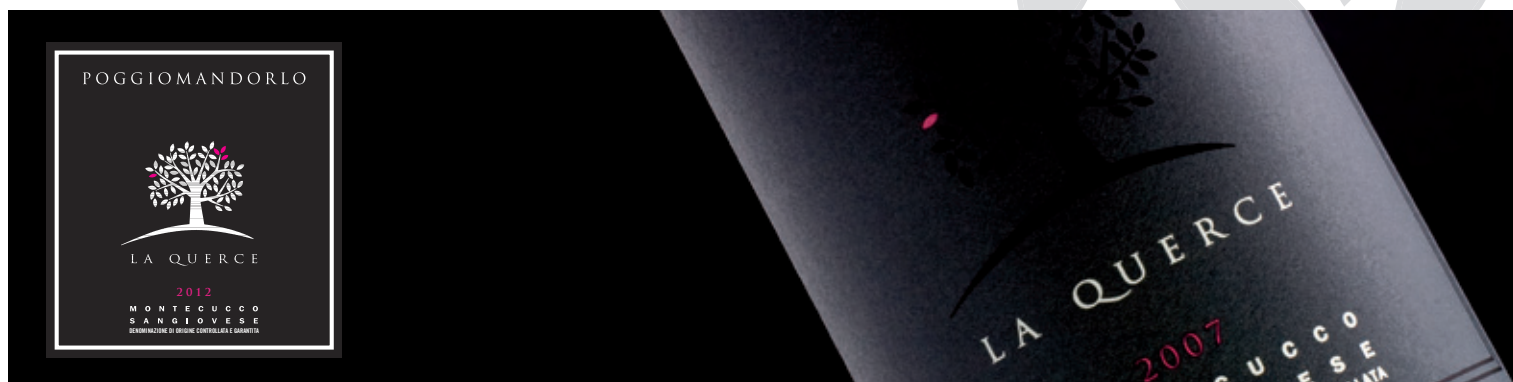




PRESS FOLDER



LA QUERCE

MONTECUCCO SANGIOVESE DOCG

La Querce, c'est le vin moyen de gamme de l'Exploitation. C'est produit avec les cépages Sangiovese et Merlot assemblés dans des cuves d'aciers et raffiné dans les cuves de bois français de petites dimensions. Vin du terroir fleuré par les notes de bois. La Querce représente une évolution du style de l'Exploitation par rapport à la typicité et attentif à l'exigence du marché.

Année: 2012

Cépage: Sangiovese - Merlot

Âge du vignoble: implanté entre 2001 et 2002

Qualité du sol: Marne de grès et de calcaire

Disposition et élévation: Nord/Ouest - 400 mètres d'altitude

Système d'élevage: cordon stimulé

Densité des plantes: 6.000 plantes par hectare

Vendanges: manuelle avec Tri des raisins

Rendement: 5.000 kg/ha

Vinification: fermentation dans des cuves en acier à température contrôlée entre 22 et 24 ° c. avec plusieurs poinçons quotidiens. Période de macération de 18 à 21 jours avec analyses chimiques et sensorielles pendant toute la période.

Vieillessement: 12 mois en barriques

Caractéristiques: rouge rubis intense avec des nuances pourpres, le nez a des notes variétales de fruits rouges et de fleurs, agréablement entrecoupées de notes dérivées du bois, parfaitement intégré dans le bouquet. La texture tannique épaisse et soyeuse va compléter l'image d'un verre de vin agréable.

Alcool: 14,5% vol.

Combinaisons recommandées: un vin qui accompagne de nombreux plats de la tradition toscane, trouve sa combinaison idéale avec des plats de pâtes avec des sauces de viande rouge et de gibier et avec de deuxièmes plats de rôtis et de la lumière humide. Fromages.

Service: verres de coupe moyenne. Température de dégustation recommandée 16-18 ° C. la décantation est recommandée.



Poggio Mandorlo Srl Località Ansidonina - 58038 Seggiano (GR)
Tel. (+39) 0564 1835170

info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it
Comunicazione e Marketing Mob. +39 329 88 25 633