



LA QUERCE

MONTECUCCO SANGIOVESE DOCG

La Querce, vino intermedio dell'Azienda, è prodotto con uve Sangiovese assemblate in acciaio ed affinate in legni francesi di piccole dimensioni. Vino di territorio impreziosito da note di legno, La Querce rappresenta un'evoluzione dello stile dell'Azienda rispettoso della tipicità ma attento alle esigenze del mercato.

Annata: 2014

Varietà: Sangiovese 100%

Età della vigna: impiantata tra il 2001 ed il 2002.

Qualità del terreno: marne di arenaria e di calcare

Giacitura e altimetria: nord/ovest - 400 metri s.l.m.

Sistema d'allevamento: cordone speronato

Densità d'impianto: 6.000 piante per ettaro

Vendemmia: manuale con cernita delle uve.

Resa: 5000 kg/ha

Vinificazione: fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata tra 22 e 24° C. con follature multiple giornaliere. Periodo di macerazione da 18 a 21 giorni con analisi chimiche e sensoriali durante tutto il periodo.

Affinamento: 30 mesi in botti grandi e tonneau

Caratteristiche: rosso rubino intenso con sfumature color porpora, al naso presenta note varietali di frutti rossi e fiori piacevolmente intercalati da note derivanti dal legno, perfettamente integrate nel bouquet. La trama tannica fitta e setosa va a completare il quadro di un piacevolissimo bicchiere di vino.

Alcol: 14,5% Vol.

Abbinamenti consigliati: un vino che accompagna egregiamente molti piatti della tradizione toscana, trova il suo ideale accostamento con primi piatti di pasta con sughi di carne rossa e selvaggina e con secondi piatti di arrosti e umidi leggeri. Formaggi stagionati.

Servizio: bicchieri a calice medi. Temperatura consigliata di degustazione 16-18° C. Consigliata la decantazione.

