



PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA: 2016.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Vigneti situati nel comune

di Controguerra.

VITIGNO: Montepulciano 100%.

**ALTIMETRIA MEDIA:** 250-300 metri s.l.m.

**TERRENO:** Medio Impasto ricco di scheletro.

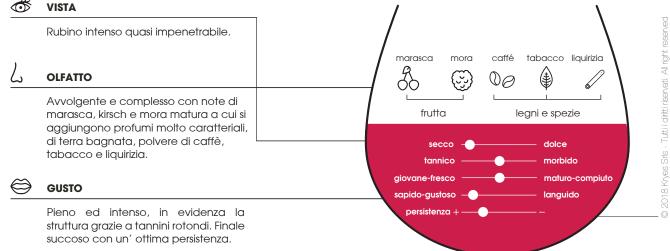
**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone speronato.

**DENSITÀ D'IMPIANTO:** 5.000 ceppi per ettaro.

**VENDEMMIA:** Metà di Ottobre. A mano in piccole cassette.

**FERMENTAZIONE:** Dopo la diraspatura le uve vengono convogliate in fermentini cilindrici che favoriscono la rottura soffice e la movimentazione del cappello durante la fermentazione. Questo sistema assicura un maggiore e più uniforme contatto tra mosto e bucce, aumentando l'estrazione di polifenoli. I tempi di macerazione possono superare le quattro settimane per ottenere i migliori risultati sul prodotto finale. Dopo la fermentazione il vino viene posto in botti grandi, dove rimane in affinamento per circa 12 mesi.





1/03/2019