

# LE MACIOLE

MONTECUCCO ROSSO DOC



TENUTA  
**RIBUSIERI**  
Cinigiano - Toscana

# LE MACIOLE

## MONTECUCCO ROSSO DOC

Denominazione: Montecucco Rosso Doc

Terreno: il vigneto è stato impiantato nel 2006 su un terreno franco argilloso, esposto a sud-ovest, a 160 metri sul livello del mare.

Metodo di coltivazione: l'impianto di questo vigneto conta circa 5.000 ceppi per ettaro ed è allevato a cordone speronato basso con una carica di gemme che varia da 8 a 10 gemme/pianta.

Composizione: Sangiovese

Resa ettaro: 6.000 kg

Vendemmia: la vendemmia delle uve avviene a fine settembre, è effettuata manualmente con un'accurata selezione delle uve che vengono poi trasportate fino alla cantina in cassette.

Vinificazione: la fermentazione avviene in cisterne d'acciaio a temperatura controllata. La macerazione è condotta per 15 giorni con frequenti rimontaggi e follature.

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Bottiglie prodotte: 30.000

Note di degustazione: si presenta con un colore rosso rubino intenso, al naso esprime fresche note floreali e di frutta rossa matura; al palato evidenzia una buona struttura e freschezza, potente e morbido.