

CHIARANOTTE

VERMENTINO MONTECUCCO DOC




TENUTA
RIBUSIERI
Cinigiano - Toscana

CHIARANOTTE

VERMENTINO MONTECUCCO DOC

Denominazione: Doc Montecucco Vermentino

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 guyot con una carica di gemme che varia da 8 a 10 gemme/pianta.

Varietà: Vermentino 100%

Resa ettaro: 8.000 kg.

Vendemmia: in genere avviene nella 1° o 2° decade di settembre quando sono raggiunte le qualità prestabilite per la tipicità del prodotto. L'uva è rigorosamente raccolta a mano e posta in cassette al fine di preservare la massima integrità del prodotto fino all'arrivo in cantina.

Vinificazione: l'uva diraspata viene pressata con l'ausilio di una pressa pneumatica ed il mosto ottenuto fermenta a temperatura controllata a 16 C° in cisterne di acciaio.

Maturazione: il vino ottenuto rimane nelle cisterne d'acciaio, dove viene sottoposto a frequenti rimontaggi sulle fecce nobili fino al mese di marzo.

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Note di degustazione: Si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso esprime fresche note floreali e di frutta esotica; al palato evidenzia una buona sapidità e freschezza, persistente e morbido.