

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.

Uvaggio: 80% Sangiovese, 10% Petit Verdot, 10% Syrah

Resa ettaro: 6.000 kg

Vendemmia: la vendemmia è effettuata manualmente con un'accurata selezione delle uve che vengono poi trasportate fino alla cantina in cassette. Il Sangiovese si raccoglie a fine settembre, mentre la raccolta di Syrah e Petit Verdot avviene a metà ottobre.

Vinificazione: la fermentazione avviene in cisterne d'acciaio a temperatura controllata per preservare il bouquet ed estrarne le migliori proprietà. I tempi di macerazione variano dai 10 ai 20 giorni in base alle annate. Dopo la svinatura il vino viene trasferito in legno per la decantazione.

Affinamento: l'evoluzione avviene in legno grande da 9 a 12 mesi per il Sangiovese, mentre Petit Verdot e Syrah rimangono in barriques/tonneaux di media tostatura per circa 12 mesi. Dopo l'assemblaggio e l'imbottigliamento, segue un affinamento in bottiglia di circa 6 mesi.

Note di degustazione: si presenta con un colore rosso rubino molto intenso, al naso esprime note vinose e di frutta rossa matura. IL bouquet lascia intendere il percorso evolutivo attraverso la complessità aromatica. Al palato evidenzia una buona struttura e freschezza, potente, morbido e persistente.