



IMPOSTINO 2016

MONTECUCCO ROSSO DOC RISERVA

80%

SANGIOVESE

20%

MERLOT
SYRAH
PETIT VERDOT

18 mesi

in botti in
legno
da 42 e 50 hl
e cemento

6 mesi

in bottiglia



NOME: Impostino 2016

DENOMINAZIONE: Montecucco rosso DOC Riserva

UVE: Sangiovese 80% - Merlot, Syrah, Petit Verdot 20%

VIGNETI: Querciolaia

ANNO D'IMPIANTO: 2003

TIPOLOGIA TERRENO: argilloso, fertile con buona dotazione di sostanza organica. Ricco di scheletro fine.

ESPOSIZIONE: Ovest

ALTITUDINE: 350 mslm

DENSITA' IMPIANTO: 5.500 piante/ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

RESA PER ETTARO: 60 quintali

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassette a fine settembre

VINIFICAZIONE: le uve accuratamente raccolte vengono selezionate manualmente in cantina su un nastro di cernita prima di iniziare la fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 26 °C. La macerazione sulle bucce dura circa 15 giorni con rimontaggi all'aria fino a fine fermentazione.

DURATA FERMENTAZIONE ALCOLICA: 10 – 12 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: spontanea in vasche di cemento

MATURAZIONE: almeno 18 mesi in botti di legno da 42 e 50 hl ed assemblaggio in vasche in cemento sulle proprie fecce fini

AFFINAMENTO: Minimo 6 mesi in bottiglia

DATI ANALITICI D'IMBOTTIGLIAMENTO:

ALCOL: 14,33 %vol

ZUCCHERI RESIDUI: 1,1 g/l

ACIDITA' TOTALE: 5,91 g/l

pH: 3,39

ACIDITA' VOLATILE: 0,5 g/l

ESTRATTO SECCO: 32,4 g/l



LA STAGIONE

Inverno mite seguito da una primavera fresca dove si sono registrate temperature leggermente al di sotto della media fino ad inizio maggio dove un calo repentino delle temperature ha rallentato notevolmente lo sviluppo delle piante, posticipando la fase fenologica della fioritura di circa 10 – 15 giorni. L'estate ha registrato poche piogge e temperature alte ma costanti così da non rappresentare un rischio per le attività fisiologiche delle piante. Settembre è trascorso regolare con giornate calde e limpide alternate a notti fresche e ventilate.

NOTE DEGUSTATIVE

Di colore rubino intenso fitto, colpisce per l'intensità del profumo pulito, ricco di note in cui dominano la prugna, l'eucalipto, il tabacco e i sapori della terra.
In bocca entra caldo, morbido, di corpo pieno e dal notevole equilibrio, in cui la freschezza e il tannino ben bilanciano la carica alcolica.
Finale lungo e di grande soddisfazione.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino di grande versabilità, accompagna con eleganza salumi importanti e formaggi stagionati e primi piatti dalle note speziate come la pappardella al capriolo o la carbonara, che ne esaltano le note morbide ed avvolgenti.
E' naturale compagno di piatti a base di carne, di cui preferisce senza dubbio le cotture arrosto, ed è perfetto con il coniglio alla cacciatora, il pollo in scottiglia e le costole d'agnello.
Da servire a temperatura di 18°C in ampi ballon.

Tenuta L'Impostino
58045 Podere Impostino - Civitella Paganico (GR)
Tel. +39 333 6501683

commerciale@tenutaimpostino.it
www.tenutaimpostino.it

