

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Poggio Trevalle

NOME DEL VINO
Poggio Trevalle Montecucco
Rosso Pontolungo

DENOMINAZIONE
Montecucco Rosso DOC

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2017

REGIONE DI PROVENIENZA
Toscana

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Arcille (GR)

VINIFICAZIONE
Fermentazione alcolica: in vasche
di acciaio con controllo della
temperatura (14° inizio
fermentazione, 28° fine).

AFFINAMENTO
affinamento per 12 mesi in botti di
legno di varia dimensione,
successivamente in vasca di
cemento

VITIGNO/I
60% Sangiovese - 20% Cabernet
Sauvignon - 20% Merlot

ALLEVAMENTO
Cordone speronato

ESPOSIZIONE
sud-est

ALTITUDINE
200 m s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
15 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
calcareo argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA
settembre

ETTARI VITATI
2

RESA PER ETTARO
6.500 kg / ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Umberto Valle

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
14% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSIGLIATA**
14 - 16°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
3.000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
C470