



### **L'idea del vino**

Un vino che esprima compiutamente tutta la ricchezza, l'eleganza e la longevità del vitigno autoctono Montepulciano in purzza

### **le uve**

100% Montepulciano

### **il vigneto**

**Superficie:** 0,6 Ha

**Sesto d'Impianto:** 2,50x0,80

**Densità:** 5.000 piante/Ha

**Altitudine:** 230 mt. s.l.m.

**Esposizione:** Sud Sud- Est

**Sistema d'allevamento:** cordone speronato

**Anno d'impianto:** 2002

**Terreno:** argilloso calcareo con presenza di scheletro

**Resa:** 7 t/Ha di Uva da cui 35 Hl/ha di mosto fiore

### **in vigna**

Potatura invernale, selezione dei tralci, sfogliatura, potatura verde, diradamento dei grappoli, vendemmia a mano nella prima settimana di ottobre.

### **in cantina**

Diraspatura e pigiatura delle uve; fermentazione alcolica a temperatura controllata per circa 15 giorni; svinatura; fermentazione malolattica; affinamento in botti di rovere per circa 24 mesi; leggera filtrazione (1 µ); imbottigliamento. .