



ROSSO DI MONTEPULCIANO D.O.C. *Cantina del Redi*

Classificazione del vino: Rosso di Montepulciano
Denominazione di Origine Controllata.
Varietà: Prevalentemente Sangiovese.
Comune di produzione: Montepulciano (Si).
Resa per ettaro: 80 q.li uva.
Altimetria del vigneto: 350/400 metri s.l.m.
Sistema di allevamento: Guyot e cordone speronato.
Densità di impianto: 3500/4500 piante per ettaro.
Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata alla quale segue una macerazione sulle bucce di 8-10 giorni
Periodo di maturazione: 3 mesi in botti di rovere di Slavonia, cui fanno seguito 6 mesi di affinamento in bottiglia.
Colore: rosso rubino brillante con bei riflessi violacei.
Bouquet: dalle caratteristiche note fruttate di frutta a bacca rossa, ampio e persistente dove si avvertono leggere note di sottobosco.
Gusto: pieno e sapido, di buon equilibrio con nota finale piacevolmente tannica, che riporta alla tradizione del vitigno principale che lo compone
Temperatura di servizio ideale: 16-18°C.
Abbinamento: vino giovane che si accompagna con tutti i tipi di carne rossa e formaggi di media stagionatura.

Wine Classification: Rosso di Montepulciano
Denominazione di Origine Controllata
(Certified Denomination of Origin).
Grape Varieties: Mainly Sangiovese.
Production Area: Montepulciano (Si).
Yield per Hectare: 80 quintals of grapes.
Altitude of Vineyard: 350/400 metres ASL.
Planting System: Guyot and spurred cord.
Plant Density: 3500/4000 plants per hectare.
Vinification: controlled temperature fermentation followed by maceration on the skins for 8-10 days.
Maturation Period: 3 months in Slavonic oak barrels, followed by 6 months of refinement in the bottle.
Colour: bright ruby red with lovely violet hues.
Bouquet: Full and persistent, with characteristic notes of red berry fruits and light notes of brushwood.
Flavour: full and intense, well balanced with a pleasing tannic finish typical of the principal grape variety from which it's produced.
Ideal Serving Temperature: 16-18°C.
Food Pairing: a young wine that pairs well with all types of red meats and medium-seasoned cheeses.

