



ColleMassari 2010

Vino prodotto da vigne poste a 300 m. sul livello del mare con diverse esposizioni e composizione dei terreni, argille tufacee calcareo-marnose, ciottolo alluvionale con conglomerato e argille ferrose calcaree. Una parte delle uve proviene da vecchi vigneti. Vinificazione in acciaio, con una macerazione di 20-25 giorni. Temperatura controllata da 27°C a 30°C, fermentazione malolattica in acciaio. Invecchiamento di 18 mesi in botti, barriques e tonneau, di cui 50% nuove e 50% di secondo e terzo passaggio. Affinamento minimo di 12 mesi in bottiglia.

| | |
|-----------------------|--|
| Denominazione: | Montecucco Rosso Riserva DOC |
| Composizione: | 80% sangiovese, 10% ciliegio, 10% cabernet sauvignon |
| Titolo alcolometrico: | 14,5% |
| Colore: | rosso rubino intenso |
| Produzione | 50.000 bottiglie |

Olfatto intenso e persistente con le tipiche note di frutta nera in predominanza; emergono poi in progressione densi aromi balsamici, tra cui spiccano note di liquirizia. L'ingresso in bocca è morbido e armonico; il finale ampio e avvolgente, supportato da una piacevole acidità. Nel finale la speziatura balsamica si integra finemente con il tannino.

Abbinamenti gastronomici con carni rosse arrosto e brasate, cacciagione e formaggi stagionati.

