



Rigoletto 2011

Vino prodotto da vigne poste a 300 m. sul livello del mare con diverse esposizioni e composizione dei terreni, macigno di arenaria fratturato, argille tufacee calcareo-marnose. Vinificazione in acciaio, con una macerazione di 15-20 giorni. Temperatura controllata da 27°C a 30°C, fermentazione malolattica in acciaio. L'affinamento di 10 mesi avviene per il 50% in acciaio e per il 50% in barriques e tonneaux di secondo e terzo passaggio. Affinamento minimo di 6 mesi in bottiglia.

Denominazione:	Montecucco Rosso DOC
Composizione:	70% sangiovese, 15% cilieggiolo, 15% montepulciano
Titolo alcolometrico:	13,5%
Colore:	rosso rubino intenso
Produzione	80.000 bottiglie

Olfatto intensamente fruttato, marcato da una dolce speziatura e con note fresche di frutta rossa. Al gusto è morbido e rotondo, con una spiccata dolcezza tannica e una spigliata acidità. È un vino di facile beva e da tutto pasto.

