



La Gatonica

ROSSO di
MONTEPULCIANO

2002



CAPOVINI
S.p.A. - VIA S. GIUSEPPE 100 - 05012 MONTEPULCIANO (SI)
0577-411111 - WWW.CAPOVINI.IT

Rosso di Montepulciano DOC

CLASSIFICAZIONE

Rosso di Montepulciano D.O.C.

UVE DA CUI E' PRODOTTO

80% Sangiovese, 20% Canaiolo

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti in Valiano di Montepulciano – Siena situati ad altitudine di 350 slm

TECNICA COLTURALE

Gestione in assenza di antibiotritici e diserbanti e ridotta all'indispensabile la lavorazione del terreno. VINIFICAZIONE Le uve vengono selezionate e raccolte totalmente a mano. Il mosto fermenta in vasche di acciaio. La macerazione ha una durata di 10 gg ad una temperatura di 26°C. Dopo la fermentazione il vino fa un passaggio ancora nell'acciaio per decantare e successivamente viene posto in botti di rovere di medie dimensioni e grandi, dove rimane in affinamento per 4 mesi.

DATI ANALITICI

Alcol: 13,00 %

Ac. Vol: 0,45 gr/litro

Ac. Tot: 5,5 gr/litro

Estratto secco netto: 28,50 gr/lit

SCHEMA DEGUSTATIVA

Colore: rosso rubino vivace

Profumo: vinoso e fragrante con note floreali

Gusto: sapido, morbido ed armonico

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Primi piatti e pietanze anche impegnative.

Made from the same grapes as Vino Nobile di Montepulciano, It becomes an excellent wine after a short period in wooden barrels and is an important product suitable for further ageing. Served with red and white meat dishes.

