

## ROSSO DI MONTEPULCIANO D.O.C. Vecchia Cantina

**Classificazione del vino:** Rosso di Montepulciano  
Denominazione di Origine Controllata.

**Varietà:** Prevalentemente Sangiovese.

**Comune di produzione:** Montepulciano (SI)

**Resa per ettaro:** 100 q.li uva pari a 70 hl.vino

**Altimetria dei vigneti:** 250/450 metri s.l.m.

**Tipologia dei terreni:** autoctono medio impasto.

**Sistema di allevamento:** guyot e cordone speronato.

**Densità di impianto:** 2500/4500 piante per ettaro.

**Vinificazione:** diraspapigiatura; fermentazione a temperatura controllata e successiva macerazione durata complessiva 10-12 giorni.

**Materiali delle vasche di fermentazione:** Acciaio inox.

**Temperatura di fermentazione:** 24-26°C.

**Periodo di maturazione:** breve passaggio in botti grandi di Rovere di Slavonia dalla capacità di 85 hl per 2-3 mesi, affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

**Capacità di invecchiamento:** 5-8 anni.

**Colore:** rosso rubino di media intensità con riflessi violacei.

**Bouquet:** aperto, persistente, con buone note di frutti a bacca rossa, ciliegia marasca e ribes rosso che ne esalta la finezza.

**Gusto:** pieno, con buone note di vaniglia, si fa apprezzare per l'equilibrio tra tannini e acidità.

**Temperatura di servizio ideale:** 16-18°C.

**Abbinamento:** si accompagna piacevolmente con carni bianche e rosse, insaccati e formaggi di media stagionatura.

**Wine name and classification:** Rosso di Montepulciano

Denominazione di Origine Controllata  
(Certified and Guaranteed Denomination).

**Grape varieties:** Mainly Sangiovese.

**Production area:** Montepulciano (SI)

**Yield per hectare:** 100 quintals of grapes, the equivalent of 70 hectolitres of wine.

**Altitude of vineyards:** 250/450 m above sea level.

**Soil type:** autochthonous, medium texture.

**Training system:** Guyot and spurred cordon.

**Plant density:** 2500/4500 vinestocks per hectare.

**Vinification:** separation of grapes from stalks and pressing; fermentation at controlled temperature, followed by maceration, 10-12 days in total.

**Fermentation vats:** stainless steel vats.

**Fermentation temperature:** 24-26° C.

**Maturation:** brief passage in large 85 hl Slavonian durmast barrels for 2-3 months, refinement in bottle for at least 3 months.

**Ageing capacity:** 5-8 years.

**Colour:** medium intensity ruby red with violet shades.

**Bouquet:** open, lingering, with good notes of red berry fruits, morello cherry and redcurrant, which enhances its fineness.

**Taste:** full, with good vanilla notes, pleasant balance between tannin and acidity.

**Ideal service temperature:** 16-18° C.

**Food pairing:** it pleasantly matches red and white meat, cured meat and salami as well as medium aged cheese.

