

AZIENDA AGRICOLA

PIANDIBUGNANO

SEGGIANO (GR) – TOSCANA – ITALIA

L'ERPICO MONTECUCCO SANGIOVESE D.O.C.G.

UVE:

Sangiovese, Vigna dell'Erpico, vecchi cloni aziendali, prodotte a conduzione biologica

FERMENTAZIONE ED INVECCHIAMENTO:

La raccolta si svolge manualmente a metà ottobre. La vinificazione è tradizionale con macerazione sulle bucce per tre settimane. La fermentazione malolattica si svolge in barriques francesi dove il vino rimane ad invecchiare per 12 mesi.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:

12 mesi minimo

ALCOL:

14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18°C

CARATTERISTICHE:

Il colore è rosso granato, il bouquet è elegante con note intense ed invitanti di ciliegie selvatiche, prugne e mirtilli, seguite da sentori di cacao, chiodi di garofano ed erbe mediterranee. Il gusto è strutturato, ben bilanciato e ricco con un retrogusto lungo ed etereo.

ABBINAMENTI:

carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati.

