

# MONTECUCCO ROSSO 2013



Il Montecucco Rosso è prodotto dal nostro generoso Sangiovese per 80% più 20% tra Merlot e Cabernet Sauvignon, che hanno trovato sul nostro territorio un ambiente estremamente favorevole. Alla accurata fermentazione con controllo della temperatura massima ed alla mediolunga macerazione in quiescenza sulle vinacce è seguito un periodo di affinamento in legno per 6 mesi. Ancora un minimo di quattro mesi di riposo in bottiglia rendono ottimale l'affinamento di questo vino dal carattere fragrante e suadente, dotato di corpo e buona struttura. È un vino il cui frutto si fonde coi legni dolci nei quali è affinato che ben accompagna primi piatti delicati e minestre di farinacei, carni rosse in umidi non piccanti, carni bianche anche alla brace.

## Montecucco Rosso D.O.C. 2013

*Grado alcolico: 14,00 % vol*

*Acidità totale: 5,33 g/lt*

*Ph: 3,66*

*Residuo zuccherino: 1,67 g/lt*

*Estratto secco tot: 29,09 g/lt*

*Indice polifenoli: 73,18*



## Azienda Agricola F.lli PASQUI

**Podere Montesalario**

Montenero d'Orcia (GR)

ITALIA

Cell. 340 547554 - 347 0105936

[www.aziendamontesalario.it](http://www.aziendamontesalario.it)

[info@aziendamontesalario.it](mailto:info@aziendamontesalario.it)