



# MONTECUCCO SANGIOVESE

Denominazione di Origine  
Controllata e Garantita

*RISERVA*

Il Montecucco Sangiovese Riserva viene prodotto in annate particolarmente favorevoli, dalla scelta accurata delle uve migliori.

Ottenuto da un vitigno Sangiovese al 90% più 10% altri vitigni a bacca rossa non aromatici, produce un vino talmente potente e generoso che ha bisogno di un lungo tempo di affinamento per esprimere in pieno il proprio carattere imponente.

Alla accurata fermentazione ed alla macerazione in quiete sulle vinacce molto lunga segue un periodo di affinamento in barriques di rovere francese Allier e Never per 24 mesi.

Ancora un minimo di sei mesi in bottiglia rendono ottimale l'affinamento di questo vino in cui il Sangiovese esprime al meglio la sua grande potenza unita alla sua eleganza.

È un vino di grande corpo e morbida tannicità da arrosti girati, selvaggina di pelo e di penna, umidi e anche piccanti e portate imponenti.

*Grado alcolico: 14,50% vol*



**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)