



Amiata[®]
...i vini del Vulcano



CENERE

Montecucco Sangiovese

R I S E R V A

Zona di produzione:

Loc. Montegiovi
Castel del Piano (GR)
Toscana.

Resa per ettaro: 60ql di uva.

Vitigno: Sangiovese in purezza.

Forma di allevamento:

Cordone speronato basso.

Densità di impianto:

5.000 ceppi per ettaro.

Vinificazione:

Raccolta manuale selezionata,
fermentazione a temperatura
controllata e macerazione per
circa 21 gg.

Maturazione e affinamento:

Almeno 24 mesi in botti di
rovere francese da 25 hl.
Dai 6 ai 9 mesi in bottiglia.

Colore:

Rubino intenso con sfumature
granata.

Bouquet:

Di grande eleganza e finezza
con note di ribes e mora
accompagnate da una
speziatura equilibrata. Note di
cuoio e liquirizia completano
un quadro olfattivo con terziari
in grande evidenza.

Gusto:

In bocca grande struttura con
tannini fitti e consistenti, ma
di grande finezza.
Note terrose tipiche del vitigno
arricchiscono una sensazione
calda ed avvolgente che si
completa in una lunga
persistenza appoggiata su una
acidità che dona brio e
freschezza all'insieme.

Abbinamento:

Primi piatti con sugo di
selvaggina o fondo di brasato.
Selvaggina arrosto o in
umido, agnello. Formaggi di
lunga stagionatura e di fossa.

Temperatura di servizio:

Si consiglia di servirlo alla
temperatura di 16°/18° C.