



Amiata[®]
...i vini del Vulcano



LAVICO

Montecucco Sangiovese
D O C

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 18 mesi in botti di
rovere francese da 25 hl e
tonneau da 6 hl;
almeno 6 mesi in bottiglia.

Colore:

Rubino intenso con sfumature
granata.

Bouquet:

Al naso è caldo ed
avvolgente con note fruttate e
floreali impregiate da sentori
vanigliati.

Speziatura ampia e netta
arricchita da note terziarie di
grande equilibrio.

Gusto:

In bocca è ampio e
strutturato, con tannini fitti e
setosi, perfettamente in
equilibrio con l'alcolicità.
La generosa vena acida dona
freschezza e nerbo ad una
lunga e complessa
persistenza.

Abbinamento:

Primi piatti con sugo di
selvaggina, carni rosse alla
griglia o in umido. Formaggi
di lunga stagionatura.

Temperatura di servizio:

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