



POLIZIANO

ROSSO DI MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Il Rosso di Montepulciano è D.O.C. solo dal 1989 e può essere prodotto anche semplicemente declassando le uve iscritte a Vino Nobile.

Nella nostra azienda, viceversa, è stata fatta una scelta senza compromessi: abbiamo selezionato i vigneti più idonei per ottenere un vino giovane, fruttato e corposo. L'intero processo di produzione è stato studiato appositamente a tale scopo. Le uve destinate al Rosso di Montepulciano vengono vendemmiate circa una settimana prima di quelle destinate al Nobile, permettendo una maturazione fenolica idonea e non troppo complessa.

La percentuale di uve Sangiovese non invecchia in legno, bensì in cemento, più fresco e la percentuale di Merlot, uvaggio meno complesso viene invecchiata in barrique, dando al vino quella sua simultanea morbidezza e pienezza caratteristica al palato.

CLASSIFICAZIONE:

Rosso di Montepulciano – DOC

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:

1989

BOTTIGLIE PRODOTTE MEDIAMENTE:

circa 250.000

VARIETÀ:

80% Sangiovese – 20% Merlot

SUPERFICIE DEI VIGNETI:

58 ha.

ALTIMETRIA:

280-350 m.s.l.m.

ESPOSIZIONE:

Varie

TIPOLOGIA DEI TERRENI:

Di natura argillo-limoso con presenza di scheletro

DENSITÀ DI IMPIANTO:

5.000-6.000 ceppi per ettaro

METODO DI VENDEMMIA:

Manuale con successiva cernita ottica

VINIFICAZIONE:

La fermentazione in tini "tronco-conici" di acciaio inox a temperatura controllata con follature che integrano i rimontaggi, dura 10-12 giorni

AFFINAMENTO:

circa 8 mesi il 20% in rovere francese e l'80% in cemento.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:

5-8 anni