



FATTORIA
MONTIGNANA

Primo di Montignana

TOSCANO ROSSO
Indicazione Geografica Tipica

AREA DI PRODUZIONE

Unità geografica di San Casciano, Chianti Classico.

VITIGNI

- Sangiovese 70%
- Merlot 15%
- Cabernet Sauvignon 15%

TERRENO

Caratterizzato da antichi depositi di sabbia, argilla e fossili, originati dalla presenza del mare nelle passate ere geologiche.

VINIFICAZIONE

Vinificazione separata per Sangiovese, Merlot e Cabernet. Fermentazione alcolica per circa 10 giorni a una temperatura di 21-24 °C, macerazione per 20 giorni in acciaio a circa 28-29 °C con tecniche di rimontaggio. Merlot e Cabernet proseguono con l'affinamento in barrique (secondo e terzo passaggio). Successivo assemblaggio e affinamento in bottiglia per tre mesi.

NOTE DEGUSTATIVE

- *Colore: rosso rubino intenso.*
- *Profumo: note di frutta rossa matura, amarena, visciola e ribes nero, unite a dolci sentori di vaniglia, menta e delicate sensazioni di pepe.*
- *Gusto: ricco ed equilibrato, dai tannini morbidi sostenuti da un'ottima freschezza in grado di donare eleganza e persistenza gustativa.*

ANALISI CHIMICA

- *Gradazione alcolica: 14%*
- *Acidità totale minima: 4,5-5,5*

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 16 - 18°

ABBINAMENTI

Si abbina bene a secondi piatti a base di carni rosse, selvaggina, formaggi di media stagionatura.

