

Montecucco Sangiovese DOCG

“GROTTE ROSSE”



Vitigno: 100% Sangiovese

Zona di produzione: Poggi del Sasso
Cinigiano (GR)

Altitudine: 250–400 m s.l.m.

Suolo: Sabbioso con presenza di pietre e minerali

Età dei vigneti: Oltre 65 anni

Vendemmia: Manuale, nella prima decade di settembre

Vinificazione: Fermentazione naturale, macerazione di circa 20 giorni in tini di acciaio.

Affinamento: 24 mesi in botte grande di rovere, seguiti da 8 mesi in bottiglia.

Colore: Rosso rubino.

Profumo: Intenso, con note di amarena, marasca e spezie.

Sapore: Estremamente persistente, con un ritorno sapido/minerale.

Temperatura di servizio: 16–18°C

Grape variety: 100% Sangiovese

Production area: Poggi del Sasso, Cinigiano
(Grosseto) – Tuscany

Altitude: 250–400 m a.s.l.

Soil: Sandy with presence of stones and minerals

Vine age: Over 65 years

Harvest: Manual, during the first decade of September

Vinification: Natural fermentation, maceration for about 20 days in stainless steel vats.

Aging: 24 months in large oak casks followed by 8 months in bottle.

Color: Ruby red.

Nose: Intense with notes of Intense, with notes of black cherry, morello cherry, and spices.

Palate: Extremely persistent, with a savory, mineral finish.

Serving temperature: 16–18°C (60–64°F).