

MARTOCCIA

IGT TOSCANA "Luca" rosso

Zona di Produzione

Montalcino

Uve : 100% Sangiovese

Terreno : Medio impasto con notevole presenza di scheletro.

Altitudine : 250 m slm

Vendemmia : fine Settembre , inizio Ottobre

Vinificazione :

le uve diraspate e pigiate vengono fatte fermentare. Il contatto tra bucce e mosto si protrae per circa 20 giorni. Svinato viene mantenuto in vasche in locali temperati al fine favorire la fermentazione malolattica.

Invecchiamento

Fino a 16 mesi in botte di rovere francese Allier.

Affinamento in bottiglia

Fino a 8 mesi prima dell'immissione sul mercato.

Note di degustazione :

Rosso rubino. Intenso al naso con vibrante acidità.

Mediamente corposo.

Abbinamenti :

Ideale con carni rosse ma di facile accompagnamento anche a formaggi e pasta.

Servire a 18°C.

