

# MARTOCCIA

## IGT TOSCANA 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 di Slavonia ed una parte in barrique di rovere francese.

Affinamento in bottiglia

Fino a 8 mesi prima dell'immissione sul mercato.

Note di degustazione : Rosso rubino intenso. Aroma avvolgente con buoni livelli di acidità. Mediamente corposo e strutturato.

Abbinamenti : Ideale con carni rosse ma facilmente abbinabile anche a formaggi o pasta. Servire a 18°C.

