



SORSONUDO



UVE

Montepulciano n.



FORMA D'ALLEVAMENTO

Tendone (anno d'impianto 1976-1978, densità d'impianto 1660 ceppi/ha).



VINIFICAZIONE

La macerazione avviene in acciaio per 7-10 giorni alla temperatura di 24° C e alla fermentazione alcolica contribuisce la microflora autoctona; una parte delle uve è vinificata mediante macerazione carbonica.



CURIOSITA'

Il Montepulciano è il protagonista delle nostre vigne. I suoli dei primi vigneti sono condotti in regime di non coltura dalla fine degli anni Ottanta; i ceppi dei tendoni, ormai molto poco produttivi, ci regalano uve più fresche rispetto alle spalliere e quindi più adatte per un rosso croccante e dalla facile beva.



BIO

Viticoltura Biologica.