



<b>Denominazione</b>	Montecucco Rosso
<b>Classificazione</b>	D.O.C.
<b>Vendemmia</b>	2009
<b>Composizione</b>	Sangiovese grosso 100%
<b>Titolo Alcolometrico</b>	13,5°
<b>Colore</b>	Rosso rubino intenso, brillante
<b>Profumo</b>	Incisivo caratteristico del sangiovese
<b>Gusto</b>	Armonico e ben strutturato, elegante, tannini ed acidità in perfetto equilibrio.
<b>Abbinamenti</b>	Umidi e stracotti aromatici e di lunga cottura di carni rosse o selvaggina, arrostiti e formaggi stagionati.
<b>Temperatura di servizio</b>	18°, stappando preferibilmente la bottiglia un'ora prima della degustazione.
<b>Bicchieri di servizio</b>	Tulipano panciuto
<b>Capacità di invecchiamento</b>	20 anni
<b>Vignaiuolo</b>	
<b>Enologo</b>	

<b>Vigneto</b>	
<b>Zona di produzione</b>	Cinigiano – Grosseto – Maremma Toscana
<b>Altitudine</b>	300 m
<b>Estensione</b>	7 ettari
<b>Anno d'impianto</b>	2000
<b>Esposizione</b>	Sud / ovest
<b>Natura del terreno</b>	Collinare
<b>Tipo di terreno</b>	Arenaria frammentata con residui lavici ed argille tufacee.
<b>Tipo di impianto</b>	Cavalcapoggio
<b>Sesto di impianto</b>	280 x 90 cm
<b>Forma di allevamento</b>	Cordone speronato a braccio unico.
<b>Densità di impianto</b>	4.200 piante per ettaro
<b>Resa per ettaro</b>	60 q
<b>Metodo di vinificazione</b>	
<b>Vendemmia</b>	Eseguita manualmente in cassette da 18 kg con trasferimento e trasformazione in cantina entro 60 minuti dalla raccolta ed accurata cernita. Diraspatura e pressatura soffice.
<b>Macerazione</b>	In serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata fino ad un massimo di 27° per 15 giorni.
<b>Lieviti</b>	Assenti
<b>Fermentazione malolattica</b>	Svolta in modo naturale e autonomamente nelle botti d'acciaio.
<b>Filtrazione</b>	Nessuna, per preservare le caratteristiche originali del vino.
<b>Maturazione</b>	In botti d'acciaio inox e affinamento in bottiglia.
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	
<b>Acidità totale in bottiglia</b>	6,50 gr / litro
<b>Estratto secco netto</b>	30 gr / litro
<b>Anidride solforosa totale</b>	65 mg / litro
<b>Ph</b>	3,3
<b>Zuccheri riduttori</b>	1,90 gr / litro
<b>Confezioni</b>	
<b>Tipo di bottiglia</b>	Bordolese di colore verde quercia.
<b>Bottiglie prodotte</b>	5000
<b>Contenuto</b>	0,75 l
<b>N° bottiglie per cartone</b>	6
<b>N° cartoni per europallet</b>	80
<b>Peso cartone</b>	9 kg



QUERCIA SOLA

Quercia Sola Società Agricola a r.l.

Località Stercolati, Cinigiano (Grosseto) - [www.querciasola.it](http://www.querciasola.it)

Sede legale/amministrativa:

P.zza Conte Treccani degli Alfieri, 24 - 25018 Montichiari (Bs) - tel. +39 030 9962804

cell. +39 345 9071997 commerciale - cell. +39 348 5602254 Cinigiano unità produttiva