



# ReRosso

Vino prodotto da vigna di 5 ettari posta a 250 metri sul livello del mare, i terreni presenti sono argille miste a flysch calcareo marnoso e argille calcaree, vista mare con clima mediterraneo temperato.

La densità d'impianto è di 6000 piante per ettaro a distanza di 80 centimetri una dall'altra, con una resa di circa 60 quintali. Sistema a cordone speronato a potatura corta, diradamento dei grappoli durante le estati particolarmente difficili, un'attenta coltivazione garantisce la tipicità del terroir e dà una forte struttura al vino.

Vendemmia manuale in piccole cassette, fermentazione e macerazione con uve separate in tini di acciaio, con le bucce a contatto per 15 giorni; malo-lattica in barriques di rovere francese di secondo passaggio, dove i vini rimangono sempre separati per una maturazione di 14 mesi. I vini vengono assemblati solo prima di essere messi in bottiglia, dove si affinano per altri 12 mesi.

**Denominazione:** Montescudaio Rosso DOC

**Composizione:** 50% Sangiovese, 25% Cabernet Franc, 25% Merlot

**Titolo alcolometrico:** 13,5% vol.

**Colore:** rosso rubino

**Produzione:** 8.000 bottiglie

Elegante e potente, rosso rubino intenso che mostra riflessi sull'unghia, al naso è complesso con sentori di frutta rossa e spezie. Il gusto è avvolgente e rispetta perfettamente le promesse olfattive. Vino consistente, palato profondo dai tannini molto fitti, da invecchiamento.

