

LIEVITI
INDIGENI



TENUTA // TERRAVIVA

CO2



UVAGGIO

Montepulciano 100%

EPOCA DI RACCOLTA

seconda decade di ottobre

RACCOLTA

la raccolta viene fatta manualmente ed il conferimento avviene in cassette

PIGIATURA

la pigiatura non è molto energica per rispettare l'integrità degli acini. La separazione dei raspi avviene in questa fase

VINIFICAZIONE

macerazione carbonica in vinificatori d'acciaio di piccole dimensioni per una durata di 7 giorni e successiva pressatura soffice

FERMENTAZIONE

la fermentazione alcolica ha una durata di 14-16 giorni ed avviene ad una temperatura di 28° C

MATURAZIONE

riposa per 18 mesi in serbatoio di acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

ASPETTO

colore rosso rubino intenso

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20° C

GRAPE VARIETY

Montepulciano 100%

HARVEST-TIME

The second part of October

HARVEST

Manual. Clusters are placed in boxes

GRAPE PRESSING

The grapes are gently pressed at the same time as the separation of stems

WINE-MAKING

Carbonic maceration in small sized wine-makers for 14-16 days with a scheduling pump over

FERMENTATION

8-10 days for the alcoholic fermentation at 28° C. In January the wine is decanted into used French barrique where it ages for about 12 months and 6 months refining in the bottle

ALCOHOLIC CONTENT

13,5%

COLOUR

Intense ruby-red

AROMA

Elegant on the nose with fruity notes among which wild black cherry, blackberry, whortleberry, forest fruit

TASTE

Dry, hot, smooth tannic component, persistent finish

SERVING TEMPERATURE

18-20°