



PIERINI & BRUGI

Sugherettaio

Montecucco DOC Rosso Riserva

Da Agricoltura Biologica

Il nome deriva dal fatto che nel vigneto e, più in generale, nell'azienda sono presenti molte piante di sughera secolari che nella macchia mediterranea rappresentano senza dubbio la longevità. Con il loro colore, la rugosità e le screpolature della corteccia, danno l'idea di maturità, pienezza e di sviluppo evolutivo. Le stesse sensazioni che vogliamo conferire al nostro vino.

Uvaggio

Il vino è ottenuto da uve Sangiovese 60%, Merlot 15%, Cabernet Sauvignon 15% e Syrah 10% raccolte manualmente nei nostri vigneti, dopo un'accurata cernita, privilegiando i grappoli sani e maturi. I vigneti dai quali si ottiene questo vino sono giovani, con un potenziale enorme, conferitogli dal tipo di terreno di medio impasto, povero di sostanze organiche e minerali vocato per produzioni con rese basse e di elevata qualità.

Vinificazione

La fermentazione alcolica avviene lentamente per circa 20 giorni in serbatoi di acciaio di piccole dimensioni, procedendo con follature e rimontaggi che, unitamente al controllo costante delle temperature, fanno ottenere un'ottima estrazione del colore, del corredo polifenolico e l'evoluzione sensoriale dei profumi.

Affinamento

La fermentazione malolattica viene fatta svolgere in tonneau di rovere francese dove il vino affinerà per almeno 12 mesi durante i quali vengono effettuati regolari batonnage al fine di arricchire le componenti olfattive e di migliorare la struttura del vino. Successivamente il vino viene imbottigliato e segue un periodo di affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi prima della commercializzazione.

Caratteristiche Organolettiche

Colore rosso rubino carico, brillante con riflessi granati. Profumo intenso e persistente con sentori di vaniglia, tabacco e piccoli frutti maturi quali mirtillo e ciliegie sotto spirito. Sapore asciutto, sapido con ottima tannicità e lunga persistenza in bocca. Data la sua struttura e componente tannica da il meglio di sé dopo 2 anni dalla vendemmia, affinandosi bene per altri 10.

Abbinamenti Gastronomici

Primi piatti di selvaggina, grigliate di carni rosse, cinghiale, formaggi stagionati.

Servire il vino ad una temperatura di almeno di 18° C dopo averlo stappato almeno 2 ore prima.

Produzione: 5.000 bott.
Gradazione alcolica: 14% vol.

