



FONTEGRANDE

**Il Nome:**

FONTEGRANDE prende il nome dalla vigna di produzione situata vicino ad alcuni ritrovamenti; gli studiosi attribuiscono i ruderi ad un'antica stazione termale romana.

Denominazione:

D.O.C. Rosso di Montepulciano.

Esposizione vigneto:

Nord-Ovest

Ceppi per ettaro:

5.000

Produzione per ettaro:

90 q/ha

Uvaggio:

90% Sangiovese, 10% Canaiolo Nero.

Vinificazione:

Diraspatura e pigiatura soffice. Fermentazione alcolica e macerazione sulle bucce per circa 20-23 giorni a temperatura controllata con rimontaggi e follature manuali sul cappello. Fermentazione malo-lattica spontanea con frequenti batonnage per circa 15 giorni.

Maturazione:

10 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia.

Descrizione:

Colore rosso vivace con riflessi violacei.

Bouquet tipico di un vino giovane, composto da aromi di rosa, ciliegia e lampone.

Sapore morbido e rotondo, nonostante la sua giovane età, gradevolmente sapido e tannico.

Servizio:

Temperatura di 18-20 °C e apertura almeno 1 ora prima del servizio.

Abbinamenti cibo/vino:

Primi con ragù a base di carne, pollame, arrostiti e formaggi.