

FORTEBRASCA

**Il Nome:**

FORTEBRASCA, un nome che continua ad evocare le fonti del paese necessarie per mantenere un terroir e un microclima particolare, perfetto per esprimere le potenzialità del nostro Sangiovese

Denominazione:

D.O.C. Rosso di Montepulciano.

Esposizione vigneto:

Nord-Est

Ceppi per ettaro:

5.000

Produzione per ettaro:

70 q/ha

Uvaggio:

90% Sangiovese, 10% Canaiolo Nero.

Vinificazione:

Diraspatura e pigiatura soffice. Fermentazione alcolica e macerazione sulle bucce per circa 40 giorni a temperatura controllata e a cappello sommerso con frequenti rimontaggi. 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 composto da aromi di rosa, prugna, ciliegia, ribes e amarena.
Sapore vellutato con una notevole struttura dovuta alla lunga macerazione e la consueta sapidità che esalta la percezione dei sapori.

Servizio:

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

Abbinamenti cibo/vino:

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