



CLASSIFICAZIONE:	Civitella d'Agliano. Indicazione Geografica Tipica
UVAGGIO:	Montepulciano 100%
CARATTERISTICHE DEL VIGNETO:	Situato su di una collina a tratti percorsa da strisce ghiaiose, il vigneto ha un'estensione di due ettari. La densità d'impianto è di 5000 piante ad ettaro e il sistema di allevamento è Guyot.
VINIFICAZIONE:	Il mosto rimane in macerazione con le bucce per 10/12 ore, in seguito viene travasato e decantato naturalmente a bassa temperatura per ripulirlo da tutte le parti solide. Dopo la decantazione ha inizio la fermentazione alcolica a temperatura controllata.
MATURAZIONE:	In acciaio per quattro mesi
AFFINAMENTO:	In bottiglia per almeno tre mesi
LONGEVITÀ:	Mantiene inalterate le proprie caratteristiche per un periodo di 3 o 4 anni.
COLORE:	Rosa boccia di cipolla
PROFUMO:	Note intense di frutta fresca, ciliegia e amarena
SAPORE:	Vino robusto, decisamente caldo e avvolgente; finale sapido e fresco
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10 - 12°C



SERGIO MOTTURA

Loc. Poggio della Costa 1, 01020 Civitella D'Agliano (VT), ITALIA
Tel. +39 0761 915783 Email: vini@sergiomottura.com www.sergiomottura.com

