



A M A N T I S

BIRBANERA

Montecucco Rosso DOC



VIGNA

Superficie in produzione: 5,17 ettari

Aria di produzione: Montecucco

Terreno: misto argilloso, molto ricco in scheletro

Densità: 8.000 fino a 20.000 ceppi per ettaro

VITICOLTURA

Gestione razionale dei trattamenti

Forma di allevamento: cordone monolaterale bilanciato

Eliminazione manuale delle bacche verdi a luglio ed agosto

Vendemmia interamente manuale

Scelta manuale sulla pianta, seguita dalla selezione degli acini migliori su nastro di scelta

VINIFICAZIONE

In cuves inox da 40 hl per favorire la divisione parcellare

Macerazione pre-fermentativa a freddo per 5 giorni

Fermentazione: temperatura di 27-28°C: rimontaggi e follature

Macerazione su vinacce per 2-3 settimane

INVECCHIAMENTO

In piccole botti di rovere francese di secondo e terzo utilizzo

Affinamento in bottiglia per minimo 10 mesi

UVAGGIO

Sangiovese 80%, Canaiolo 20%

ANALISI ORGANOLETTICA

Colore: rosso rubino intenso, limpido

Profumo: fruttato e floreale, con note intense di bacche rosse

Degustazione: ampio, armonico, fresco e fruttato.

Servizio: a 20°C ideale su antipasti, carni rosse e bianche, verdure.