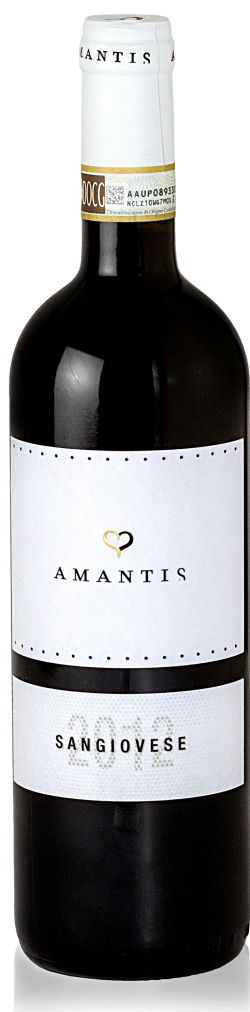




A M A N T I S

AMANTIS

Montecucco Sangiovese DOCG



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

VITICULTURA

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 tini botti da 50 hl per favorire la divisione parcellare

Riempimento dei tini botte interamente per gravità

Fermentazione: temperatura di 30-32°C: rimontaggi e follature

Macerazione su vinacce per 3 settimane

INVECCHIAMENTO

In tini botte da 50 hL per 20 mesi

Affinamento in bottiglia per minimo 18 mesi

UVAGGIO

Sangiovese in purezza

ANALISI ORGANOLETTICA

Colore: rosso rubino intenso, limpido e brillante

Profumo: fruttato e profondo, con note di marasca, ribes e spezie

Degustazione: strutturato e elegante, vellutato, molto persistente

Servizio: a 20°C ideale su carni rosse, arrosti e cacciagione.