



ROSSO DI MONTALCINO DOC



CUPANO
è
Certificato
Biologico
e
Biodinamico

Denominazione ROSSO DI MONTALCINO DOC

Varietà Sangiovese

Suolo Argilla, sabbia con ampio sostrato di ciottoli

Altitudine del vigneto 200 mt slm

Esposizione Sud/Est

Sistema di allevamento Cordone speronato

Vigne per ettaro 6.670

Resa per ettaro 35/45 (q/ha)

Vendemmia Seconda settimana di settembre

Formato disponibile (L) 0.75



Vinificazione: fermentazione naturale in vasche di acciaio con frequenti rimontaggi e délestage, ragionevole aggiunta di metabisolfito

Invecchiamento: sulle fecce fini in barriques bourguignonnes per almeno 18 mesi

Imbottigliamento: 2 anni dopo la vendemmia senza alcuna filtrazione

La fermentazione naturale è condotta attraverso frequenti rimontaggi e délestage in vasche di acciaio senza controllo della temperatura. Viene effettuato un primo travaso al termine della fermentazione alcolica, un secondo dopo la fermentazione malolattica e poi il vino riposa per alcune settimane prima dell'entonnage.

Andrea Polidoro Direttore Tecnico Cupano

BEVI MODERATO E CONSAPEVOLE, QUINDI RESPONSABILE

CUPANO È DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997

compagnidelvino.it