



## ROSSO DI MONTALCINO DOC

<b>denominazione</b>	ROSSO DI MONTALCINO DOC
<b>varietà</b>	100% Sangiovese
<b>suolo</b>	argilla, sabbia con ampio sostrato di ciottoli
<b>altitudine del vigneto</b>	200 mt slm
<b>esposizione</b>	sud est
<b>sistema di allevamento</b>	cordone speronato
<b>vigne per ettaro</b>	6.670
<b>resa per ettaro (q/ha)</b>	35/45
<b>epoca di vendemmia</b>	seconda settimana di settembre
<b>Vinificazione</b>	Fermentazione naturale in vasche di acciaio con frequenti rimontaggi e délestage, ragionevole aggiunta di metabisolfito
<b>Invecchiamento</b>	Sulle fecce fini in barriques bourguignonnes per almeno 18 mesi
<b>imbottigliamento</b>	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*



CUPANO è Certificato Biologico e Biodinamico

CUPANO è DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997