

**Nome completo del vino** **ROSSO DI MONTEPULCIANO D.O.C.**

<b>Zona di produzione</b>	Il vino è prodotto dalla vinificazione delle uve provenienti da alcuni vigneti, di proprietà dell'azienda, posti in località Salarco, nel comune di Montepulciano, le cui viti hanno un'età compresa tra i 7 e i 20 anni.
<b>Tipologia dei terreni</b>	I vigneti si trovano su terreni d'origine Pliocenica (argilla), ad un'altitudine compresa tra i 300 e 400 metri s.l.m., con un'esposizione a Sud-Est.
<b>Uve impiegate</b>	Sangiovese (denominato a Montepulciano Prugnolo Gentile), con piccole percentuali di altre uve rosse autoctone.
<b>Sistema di allevamento</b>	Spalliera con potatura a Cordone speronato. Densità impianto 4.000 ceppi per Ha
<b>Tecniche di produzione</b>	Dopo la vendemmia, che avviene di solito a partire dalla prima decade di Ottobre, si procede alla diraspapigiatura delle uve raccolte e il pigiato ottenuto, inoculato con lieviti selezionati, è avviato alla <b>fermentazione alcolica</b> . Questa fase, svolta in tini d'acciaio e cemento, si protrae per circa 12 giorni ad una temperatura compresa tra i 26 e i 28°C; contemporaneamente, si procede anche alla <b>macerazione</b> sulle bucce che dura per lo stesso numero di giorni, durante i quali vengono effettuati alcuni rimontagli giornalieri. Dopo la svinatura, il vino è posto in tini d'acciaio, dove svolge la <b>fermentazione malolattica</b> , al termine della quale viene spostato in botti di rovere (francese) da 10 a 25 Hl, in cui rimane per 8 mesi. Terminata la maturazione e dopo 2 mesi di decantazione in tini d'acciaio, il vino è messo in bottiglia per un ulteriore <b>affinamento</b> di 2/3 mesi prima della commercializzazione.
<b>Quantità prodotta</b>	18/20.000 bottiglie circa
<b>L'azienda</b>	Di proprietà della Famiglia CONTUCCI dal XI secolo, l'azienda agricola si estende su una superficie di 170 Ha, di cui 22,5 vitati, occupati 7 da oliveto e 141 da seminativi e bosco. Aspetti agronomici ed enologici curati direttamente dai proprietari.