

**Nome completo del vino** **VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO “PIETRA ROSSA”**

<b>Zona di produzione</b>	Il vino è prodotto dalla vinificazione delle migliori uve provenienti dal vigneto Pietra Rosa, di proprietà dell'azienda, posto in località Salarco Alto, nel comune di Montepulciano, le cui viti hanno un'età di 35 anni.
<b>Tipologia dei terreni</b>	Il vigneto, di circa due ettari, si trovano su terreni d'origine Pliocenica (argilla rossa), ad un'altitudine compresa tra i 350 e 450 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 4.500 ceppi per Ha
<b>Tecniche di produzione</b>	Dopo la vendemmia (a mano), che avviene di solito a partire dalla terza decade di Settembre, si procede alla selezione e alla diraspigiatura 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 18/20 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 frequenti rimontaggi giornalieri. Dopo la svinatura, il vino è posto in tini d'acciaio o in botti di rovere, dove svolge la <b>fermentazione malolattica</b> , al termine della quale viene spostato in botti di rovere (francese e di Slavonia) da 10 a 15 Hl, in cui rimane per 30 mesi; durante questo periodo si effettuano travasi ogni 6 mesi. Terminata la maturazione e dopo 3/4 mesi di decantazione in tini d'acciaio, il vino è messo in bottiglia per un ulteriore <b>affinamento</b> di 8/10 mesi prima della commercializzazione.
<b>Quantità prodotta</b>	8/10.000 bottiglie circa
<b>Le migliori annate</b>	2001, 2004, 2006, 2007, 2010, 2012, 2015, 2016 (ultimi 20 anni)
<b>Note</b>	Raggiunge la maturità dopo 18/25 anni dalla vendemmia e il <i>plateau</i> di maturazione è compreso fra i 4 e i 15 anni.
<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.