ACQUISTATO IL .....

Ottonelli Montecucco DOC 2018

Il Montecucco che conquista per la sua versatilità

Nasce da un taglio di Sangiovese al 60% e Alicante per la parte restante. Un vino immediato e senza fronzoli. Un bel esempio per la denominazione Montecucco di cui Muschi Alti è uno dei più interessanti interpreti. Ottonelli è un vino molto versatile, capace di accompagnare diversi piatti della tradizione toscana dal sapore deciso. Nasce da una vinificazione molto semplice, in acciaio a temperatura controllata, a cui fa seguito un veloce affinamento in bottiglia. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino intenso. Un vino di grande finezza, dove la frutta rossa matura e le tipiche note di sottobosco sono prevalenti. In bocca, poi, si scopre un rosso di grande piacevolezza e facilità di beva. Leggermente tannico ma ben bilanciato in tutte le sue componenti. Lungo e piacevole è anche il suo finale, dove si ritrovano tutte le sensazioni fruttate percepite in precedenza.

La storia di Muschi Alti inizia nel 1997, quando la famiglia Ottonelli acquista una tenuta nella zona di produzione del vino Montecucco. Oggi l'azienda produce vini da uve Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Vermentino, Alicante Bousquet. Vigneti, caratterizzati da un magico mix di suoli differenti che garantiscono alle uve, in particolare quelle a bacca rossa, di produrre grandi vini. Ma c'è di più. I vigneti aziendali, infatti, godono di una eccellente esposizione a sud ovest e di una benefica escursione termica fra giorno e notte. Tutto questo garantisce un equilibrato sviluppo delle uve tra maturazione e concentrazione. Sette ettari complessivi da cui si producono circa 20 mila bottiglie all'anno, di cui più o meno un terzo sono Montecucco rosso DOC, il vino più rappresentativo dell'azienda e una delle più giovani e promettenti DOC della Toscana.

La Vigna

Terreno	Terreno sabbioso con scheletro.
Esposizione	Sud-250m s.l.m
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	3300 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 60%- Alicante Bouchet 40%
Gradazione	13,50% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	entro 4 anni da oggi
Abbinamento	Formaggi stagionati
Vinificazione	Vinificazione a temperatura controllata. Tino in acciaio inox e successivamente in bottiglia.
Sensazioni	Un vino di grande finezza, che privilegia innanzi tutto piacevolezza e naturalezza di beva e che nella sua semplicità stilistica invita a più interpretazioni e assaggi.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821