



ROSSO DI MONTEPULCIANO D.O.C. *Poggio Stella*

Nome del Vino e Classificazione: Rosso di Montepulciano

Denominazione di Origine Controllata

Vitigno: Prevalentemente Sangiovese

Zona di produzione: Montepulciano - Siena

Resa per ettaro: 100 q.li uva

Forma di allevamento: Guyot e cordone speronato (su nuovi impianti).

Densità di impianto: 3.500/5.000 ceppi per ettaro.

Giacitura: media collina, terreni formati dallo sfaldamento di roccia madre, con buona presenza di scheletro.

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata e successiva macerazione in tini di acciaio inox per 10 giorni. Affinato in botti di Rovere di Slavonia per almeno 3 mesi.

Colore: rosso rubino carico con riflessi violetti.

Bouquet: alle caratteristiche note fruttate di frutta a bacca rossa, ampio e persistente dove si avvertono leggere note di sottobosco.

Gusto: pieno e sapido, di buon equilibrio con nota finale piacevolmente tannica, che riporta alla tradizione del vitigno principale che lo compone: il Prugnolo gentile.

Abbinamento: Vino giovane che si accompagna con tutti i tipi di carne rossa e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: si consiglia di servirlo alla temperatura di 16°-18° C.

Wine name and classification: Rosso di Montepulciano

Denominazione di Origine Controllata (Certified Denomination of Origin).

Grape varieties: Mostly Sangiovese

Production Area: Montepulciano – Siena.

Yield per hectare: 100 quintals grapes

Soil type: medium hilly, crumbled rock with good, skeletal content.

Planting System: Guyot and spurred cord.

Plant Density: 3,500/5,000 vines per hectare.

Vinification: controlled temperature fermentation followed by maceration in stainless steel vats for 10 days.

Refined in Slavonic oak barrels for at least 3 months.

Colour: ruby red with violet hues.

Bouquet: characteristic red berry notes, full and lingering with hints of brushwood.

Taste: full, dense and well balanced with a pleasing, tannic finish that echoes the tradition of its principal component, the Prugnolo Gentile grape.

Food pairing: a young wine that pairs well with red meats and medium-seasoned cheeses.

Serving temperature: recommended serving temperature is 16°-18° C.

