

## FATTORIA MONTELLORI



### DICATUM Sangiovese

**Denominazione:** IGT Toscana Rosso

**Varietà:** 100% Sangiovese

**Provenienza:** Cerreto Guidi, unica vigna

**Il vigneto** è localizzato nella zona di Cerreto Guidi a 150 metri s.l.m.

**Il suolo** è caratterizzato da un terreno ricco di argilla, questa caratteristica garantisce buona acidità, colore intenso e longevità al vino.

**L'allevamento** è a cordone speronato con un impianto di 5200 ceppi/ha.

**La vendemmia** avviene manualmente a partire da metà Settembre.

**La produzione annua** è di ca. 8000 btl.

**Vinificazione:** Fermentazione con macerazione in acciaio a temperatura controllata a 25/28 °C per un periodo di ca. 28 giorni

**Elevazione:** L'affinamento avviene in Tonneaux da 500 lt, nuovi solo per un terzo, per circa 1 anno. L'equilibrio perfetto e caratteristico viene poi raggiunto da un periodo di 2 anni di affinamento in bottiglia.

**Note gustative:** Colore rubino con riflessi granati. Al naso si distinguono subito le note di piccoli frutti rossi. In bocca si ritrova la frutta e leggere note balsamiche. Il tannino è morbido ed armonico. Vino di grande complessità aromatica e di grande eleganza e finezza.

**Contenuto alcolico:** 14% Vol.

**Temperatura di servizio:** 18°C

**Produzione annua:** 8000 btl

**Abbinamenti:** primi piatti con ragù di carne, lasagne e pasticci al forno. Carni stufate, selvaggina e arrostiti.

