

Montescudaio Rosso D.O.C.

Regione	Toscana
Territorio	Colline di Montescudaio
Vendemmia	Esclusivamente manuale, con la raccolta dei grappoli in cassetta
Vitigni	<i>Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Merlot, Syrah, Teroldego</i> . Le uve provengono dai vigneti della Fattoria, situati sui pendii delle colline che circondano Montescudaio, coltivati su terreno di medio impasto, tendente al sabbioso, calcareo, ben drenato.
Vinificazione	Tradizionale in rosso, con macerazione di circa 8 giorni sul diraspato.
Caratteri sensoriali	Vista: limpidezza brillante, colore rosso rubino, tendente al granato in fase di invecchiamento. Olfatto: odore vinoso, netto, intenso e caratteristico. Gusto: dal sapore asciutto, sapido, leggermente tannico, di buona corposità, risulta nel complesso armonico.
Gastronomia	Può essere servito a tutto pasto, si abbina bene agli antipasti toscani, risotti, pasta con salse a base di pomodoro, carne, funghi, fegatini, ottimo con umidi ed arrostiti di carni bianche, nonché su grigliate di carne, salumi, formaggi stagionati.
Temperatura	Per la degustazione si consiglia una temperatura di servizio di 20 - 22°C.
Conservazione	Ha una vita media di 3 - 4 anni, se conservato in ambiente ottimale, quali cantine fresche, al riparo dalla luce.