

# "Macchiatagliata"

## Montescudaio Rosso D.O.C.

<b>Regione</b>	Toscana
<b>Territorio</b>	Colline di Montescudaio
<b>Vendemmia</b>	Esclusivamente manuale, con la raccolta dei grappoli in cassetta
<b>Vitigni</b>	<i>Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Merlot, Syrah.</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.
<b>Vinificazione</b>	Tradizionale in rosso con macerazione del diraspato prolungata fino a 14 giorni. Il vino, dopo la fermentazione malolattica, viene elevato in barriques in legno francese Allier e Never per circa un anno.
<b>Caratteri sensoriali</b>	<b>Vista:</b> limpidezza brillante, colore rosso rubino con lievi riflessi tendenti al granato. <b>Olfatto:</b> odore vinoso, netto, con richiamo di vaniglia e pane tostato, presenta lievi note balsamiche di legno e spezie. <b>Gusto:</b> sapore asciutto, sapido, leggermente tannico, ben strutturato, con buon equilibrio ed elevata armonia.
<b>Gastronomia</b>	Vino di corpo, si abbina ottimamente con arrostiti, grigliate di carne, tutte le carni rosse, umidi e stufati, selvaggina, nonché formaggi secchi stagionati e forti. A sera per meditazione.
<b>Temperatura</b>	Per la degustazione si consiglia una temperatura di servizio di 20 - 22°C, dopo aver stappato la bottiglia almeno due - tre ore prima.
<b>Conservazione</b>	Ha una vita media di circa 5 anni, se conservato in ambiente ottimale, quali cantine fresche, al riparo dalla luce.