

CASTELLO DI MODANELLA



“POGGIO MONTINO”

Denominazione:

Indicazione Geografica Tipica

Vitigno: Merlot 100%

Area di produzione:

Nei vigneti “Godiolo”, “Montagna” e “Osteria” in collina ad altitudini variabili tra 310 e 430 mt. s.l.m. nel comune di Rapolano Terme (SI).

Forma di allevamento:

Cordone speronato e Guyot

Età dei vitigni: “Godiolo”, il vigneto più giovane, è stato impiantato nel 2002, “Montagna” nel 1999, mentre “Osteria” nel 1976.

Esposizione : Sud , Sud/ Est e Sud/Ovest

Composizione del suolo: Sabbie, argille e limo

Numero ceppi per ettaro: 2.600 per i vecchi impianti, 6.000 per i nuovi

Ettari: ha 5.72.00

Raccolta: A mano, selezionando le uve migliori, tra l’ultima settimana di Settembre e la prima Ottobre

Vinificazione: Fermentazione in vasca per circa 12 - 18 gg a temperatura controllata. Affinamento in barriques di rovere francese per 12 - 18 mesi, 50% in nuove barriques e 50% in barriques di primo passaggio. Affinamento in bottiglia di circa 12 mesi prima della commercializzazione.

Esame organolettico: Rosso rubino molto intenso. Ampio, intenso con note di frutti rossi maturi su sfondo speziato con sentori di liquirizia e pepe. Caldo, di corpo, giustamente tannico. Ottimo abbinamento con primi piatti di gusto intenso e secondi piatti di elevata consistenza e concentrazione. Si accompagna bene anche a formaggi stagionati.

Gradazione: da 13% a 14% vol.

Temperatura di servizio: 18-20°C

