

# LEREMO

## Montecucco Rosso DOC



**Vitigni:** Sangiovese 65% Merlot 35%

**Collocazione geografica del vigneto:** in località Villa Patrizia a 450 mt s.l.m. con esposizione nord/ovest in zona collinare piuttosto ventilata

**Sistema d'allevamento e produzione:** cordone speronato 60-90 q.li/ha

**Composizione del terreno:** tessitura franco argillosa, suoli calcarei non molto profondi da galestro e alberese poveri e ricchi in scheletro e minerali

**Vinificazione:** in vasche d'acciaio con controllo termico. Macerazione breve (max 10 gg) al fine di evitare un'eccessiva estrazione di tannino

**Epoca di vendemmia:** seconda / terza decade di settembre

**Temperatura di servizio:** 18-19° C

**Abbinamenti:** ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente alle carni bianche, rosse e ai formaggi freschi

**Colore:** rosso rubino intenso

**Profumo:** dolce, ampio con note di mora e mirtillo

**Sapore:** morbido, voluminoso, con tannino dolce e retrogusto fruttato

**Biologico:** certificato bioagricert (codice operatore B99M)

**Prima annata prodotta:** 2013



**Villa Patrizia**, azienda agricola biologica, di Alessio Casamatta  
58050 Cana, Roccalbegna (GR)  
tel. +39 0564 98 20 28 - fax. +39 0564 98 21 40  
info@villa-patrizia.com www.villa-patrizia.com



# VILLA PATRIZIA