



Montale

Scheda tecnica

Denominazione: Colli di Luni Rosso DOC

Uvaggio: Sangiovese 80% – Merlot 10% – 10% Canaiolo

Zona di produzione: Vigneti nella collina di Ponzano Superiore, alt. 250m.

Vinificazione: Da una selezione delle migliori uve Sangiovese, Merlot e Canaiolo provenienti dai vigneti collinari dell’Azienda ecco il Montale. Macerazione sulle bucce per 10 giorni con temperatura controllata per estrarre il giusto colore e la componente tannica più piacevole.

Resa media: 110 q.li di uva per ht, con resa del 70%

Note organolettiche: Colore rosso rubino

Profumo: Marcato e persistente, morbido e con giusta grana tannica.

Temperatura di servizio: 16/18 °C



Montale

Il **Colli di Luni rosso Montale** è prodotto esclusivamente dai vitigni dell’omonima tenuta di proprietà della famiglia nella collina della frazione di Ponzano Superiore dove la varietà Sangiovese ne fa da padrona. La costante e la forza del Sangiovese sono da ricercare nella sua **spiccata naturale acidità** che lo aiuta, sul piano enologico e organolettico, a conservare una bella longevità. E’ poi in funzione di questa acidità spiccata che sono fondamentali corpo e volume. La vendemmia viene eseguita manualmente con selezione delle uve in vigna, segue la diraspatura dei grappoli immissioni in botti in acciaio inox per la naturale lavorazione e fermentazione. Parte del prodotto prosegue con Passaggio per alcuni mesi in barrique. Tale vino è posizionato tra i migliori rossi a livello regionale.