

MARCHIO STORICO
BARONCINI
VITICULTORI DAL 1489



FONTELELLERA

ROSSO DI MONTEPULCIANO D.O.C.G.

Dalle suggestive colline poste tra Montepulciano e il lago Trasimeno nasce questo vino colorito e corposo, di grande soddisfazione.

Vino: Rosso di Montepulciano D.O.C.G.

Zona produzione: territorio di Montepulciano

Vitigni: Prugnolo Gentile, Canaiolo Nero

Suolo: argilla, tufo, pietra calcarea

Sistema di coltivazione: cordone speronato

Densità: 3500 viti/ha

Produzione di vino per ha: 60 hl.

Altitudine: 400 mt.

Microclima: freddo secco in inverno, freddo umido in primavera, caldo secco in estate

Vinificazione: le uve sono raccolte a piena maturazione, fermentazione con lieviti selezionati, lunga macerazione dopo la fermentazione, affinamento di 2 mesi in legno.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino tendente al violaceo

Odore: vinoso, ricorda la mora di rovo

Sapore: sapido, asciutto, frutti di bosco

Gradazione alcolica: 13% vol.

Temperatura di servizio: 20° C.

Accostamenti gastronomici: pecorino senese, arrosti di carni rosse, cacciagione.