

# Rosso di Montepulciano

*Denominazione di Origine Controllata*

*Il Rosso di Montepulciano è D.O.C. solo dal 1989 e può essere prodotto anche semplicemente declassando le uve iscritte a Vino Nobile.*

*Nella nostra azienda, viceversa, è stata fatta una scelta senza compromessi: abbiamo selezionato alcuni vigneti con caratteristiche peculiari per ottenere un vino giovane, fruttato, corposo ma non duro. Questa scelta ci ha consentito di collocare questo vino chiaramente quale "secondo vino" dell'azienda Poliziano.*



## Scheda Tecnica

**CLASSIFICAZIONE:** DOC

**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:** 1989

**NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE MEDIAMENTE:** ca. 250.000

**VARIETÀ:** 80% Sangiovese – 20% Merlot

**SUPERFICIE DEI VIGNETI:** 33,5 ha.

**ALTIMETRIA:** 220-300 m.s.l.m.

**ESPOSIZIONE:** Varie

**TIPOLOGIA DEI TERRENI:** di natura argillo-limoso con leggera presenza di scheletro

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** 5.000-6.000 ceppi per ettaro

**METODO DI VENDEMMIA:** manuale

**VINIFICAZIONE:** la fermentazione avviene in tini "tronco-conici" di acciaio inox a temperatura controllata con follature che integrano i rimontaggi.

*Fermentazione e macerazione hanno una durata di 10-12 giorni*

**AFFINAMENTO:** per circa 8 mesi il 20-40% del prodotto viene affinato in barriques di rovere americano di secondo passaggio e la rimanenza in vasca.

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** 3-5 anni



# POLIZIANO

Azienda Agricola