

# Auspicium

---

## SCHEDA TECNICA

## LINEA VINI CLASSICI



**Denominazione:** Montecucco D.O.C. Rosso

**Alcol:** 13.5-14 %

**Vitigni:** Sangiovese 60% - Syrah 40%

**Vigneti:** Porrone (Cinigiano) - impianti policlonali non-irrigui, di selezioni di Sangiovese e Syrah su portainnesti 420A, cordone speronato, 5500 viti/ha.

**Terreni:** franco limoso argilloso sopra calcare.

**Vinificazione:** raccolta a mano, co-fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox con estrazione mediante rimontaggi e *déléstage*, pressatura con torchio idraulico tradizionale. 12 mesi di riposo in bottiglia prima della messa in commercio.

**Quantità di vino prodotto:** bottiglie 3400

**Appunti dell'enologa** - Il vino appare inizialmente scuro, con il suo denso colore rosso-velluto sfumato di nero, poi il bouquet si apre rapidamente rivelando strati di frutti rossi e neri, cannella, viole e bucce di arancio. Al palato l'attacco è dominato dal sentore di spezie, di composta di marasche e di sambuca, per passare poi a note balsamiche e di legno di cipresso. Un nota caratteristica di sapido-*garrigue* aggiunge respiro ed ampiezza a palato. Tannini dinamici, una spiccata acidità ed un velo di caldo alcol completano la struttura.

**Abbinamenti:** al suo meglio, a nostro avviso, con i sapori decisi della cucina romana "da mattatoio": matriciana, vaccinara, coratella, carbonara e non solo. In sintonia anche con le specialità di cacciagione speziate, tipiche del territorio Montecucco.

Guide e Premi:

- Guida Veronelli: 91 punti
- Guida Luca Maroni 90 punti
- Guida Bibenda: 🍷🍷🍷🍷