

DOC

# Fossolupaio

## Rosso di Montepulciano DOC

85% Sangiovese, 15% Syrah

All'olfatto esprime le note floreali e di frutti rossi del Sangiovese giovane unite a sfumate note speziate; al gusto è mediamente strutturato, sapido e di piacevole beva. Accompagna l'intero pasto.

Servire a 16 – 18° C

### Vinificazione

In vasche di acciaio a temperatura controllata tra 21 e 23° C, macerazione sulle bucce per 8 – 10 giorni.

### Maturazione e affinamento

Almeno 6 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia.

#### Vigneti

Fossolupaio e Vallocaia

#### Tipo di terreno

Limoso Argilloso (Fossolupaio); Sabbioso Limoso, Argilloso Sabbioso (Vallocaia)

#### Altitudine

275 – 415 m.s.l.m.

#### Esposizione

Sud, Sud-Est, Nord-Est, Nord-Ovest

#### Densità di impianto

3.330, 5.200 viti/ha

#### Anno di impianto

1989, 2000

#### Forma di allevamento

Cordone speronato

#### Produzione per ettaro

70 – 80 q

#### Produzione annua

40.000 bottiglie

#### Prima annata

2000

