



ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC LODOLA NUOVA ROSSO

Colore	Rubino brillante con riflessi scarlatti.
Aroma	Profumo delicato che si disvela con parsimonia, tra ricordi di goudron e fiori recisi. Non manca un tocco fruttato con un finale d'incenso.
Gusto	I morbidi tannini si confrontano con una bella spinta acida, per un sorso sfiorato dalle erbe officinali, e improvvise folate mediterranee.
Note	Vino di grande riconoscibilità, in cui ben si compongono anche i caratteri dei vitigni presenti in saldo.
Abbinamenti	Ottimo con i piatti della tradizione toscana, in particolare i sughi di carne anche selvatica.
Appunti dell'enologo	La fermentazione alcolica si protrae per 10 giorni in tini di acciaio inox alla temperatura controllata di 28°C, con rimontaggi e follature. La macerazione post-fermentativa sulle bucce prosegue per altri 4 giorni circa. A seguire si svolge la trasformazione malolattica.
Storia	Il Rosso di Montepulciano è prodotto nella stessa zona storica e vocata alla viticoltura del Nobile di Montepulciano.
Area di produzione	Toscana.

NOTE TECNICHE

UVAGGIO

>=70% Sangiovese + altri vitigni di Montepulciano (Base Ampelografica - Disciplinare del Rosso di Montepulciano Art 2).

AFFINAMENTO

Grandi recipienti d'acciaio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18°

LO SAPEVI CHE?

La cantina Ruffino produce circa 100.000 bottiglie del vino Rosso di Montepulciano Lodola Nuova. Un vino questo che riveste una grande importanza nel contesto della produzione aziendale.