



LE BADELLE

ROSSO DI MONTEPULCIANO

Denominazione di origine controllata DOC

Vino prodotto con uve provenienti da vitigni di sangiovese (autoctoni) con modeste quantità di mammolo e canaiolo. Colore rosso rubino abbastanza intenso. Profumo persistente e ben armonizzato. Gusto asciutto. Modicamente tannico. Si caratterizza per freschezza e apprezzabile morbidezza.

SCHEDA VINO



Classificazione	DOC
Prima annata di produzione	2014
N. Bottiglie mediamente prodotte	1000/3000
Varietà	90% prugnolo – 10% canaiolo
Superficie vigneto	0.50 ha
Altimetria	350/400 s.l.m.
Tipologia dei terreni	di medio impasto tendente all'argilloso. Limoso con modesta presenza di scheletro
Metodo di vendemmia	manuale
Vinificazione	la fermentazione avviene in tini di cemento con follature che integrano i rimontaggi. Dura circa 10/15 giorni. Maturazione in botti di cemento con breve passaggio nel legno