



# CIARLONE 2018

## MONTECUCCO ROSSO DOC - BIOLOGICO

**60%**  
SANGIOVESE

**40%**  
MERLOT  
ALICANTE  
PETIT VERDOT

**12** mesi  
in vasche  
di acciaio

**6** mesi  
in bottiglia



**NOME:** Ciarlone 2018 – BIOLOGICO

**DENOMINAZIONE:** Montecucco Rosso DOC

**UVE:** Sangiovese 60% - Merlot, Alicante, Petit Verdot 40%

**VIGNETI:** Sughereta

**ANNO D'IMPIANTO:** 2007

**TIPOLOGIA TERRENO:** polimorfo e variegato con lenti di argilla affioranti, porzioni più magre molto ricche di scheletro e massi si alternano con aree più fertili e bendotate di sostanza organica

**ESPOSIZIONE:** Sud - Ovest

**ALTITUDINE:** 350 mslm

**DENSITA' IMPIANTO:** 5.500 piante/ha

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** cordone speronato

**RESA PER ETTARO:** 80 quintali

**VENDEMMIA:** raccolta manuale in cassette a fine settembre

**VINIFICAZIONE:** le uve accuratamente raccolte vengono selezionate manualmente in cantina su un nastro di cernita prima di iniziare la fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata di 26 °C. La macerazione sulle bucce dura circa 10 – 12 giorni con rimontaggi all'aria fino a fine fermentazione.

**DURATA FERMENTAZIONE ALCOLICA:** 10 – 12 giorni

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** spontanea in vasche di acciaio inox

**MATURAZIONE:** almeno 12 mesi in vasche di acciaio inox sulle proprie fecce fini

**AFFINAMENTO:** 6 mesi in bottiglia

**DATI ANALITICI D'IMBOTTIGLIAMENTO:**

**ALCOL:** 14,24 %vol

**ZUCCHERI RESIDUI:** 1,62 g/l

**ACIDITA' TOTALE:** 5,49 g/l

**pH:** 3,36

**ACIDITA' VOLATILE:** 0,57 g/l

**ESTRATTO SECCO:** 33,1 g/l

Tenuta L'Impostino  
58045 Podere Impostino - Civitella Paganico (GR)  
Tel. +39 333 6501683

[commerciale@tenutaimpostino.it](mailto:commerciale@tenutaimpostino.it)  
[www.tenutaimpostino.it](http://www.tenutaimpostino.it)



### **LA STAGIONE**

Il periodo invernale è trascorso regolarmente con temperature medie regolari ma con le minime tendenzialmente molto basse, questo ha consentito un germogliamento tardivo ed una ripresa vegetativa equilibrata.

L'inizio della primavera è stato caratterizzato da frequenti piogge, mai di forte intensità, questa tendenza è proseguita fino al periodo estivo con temperature altalenanti nei valori minimi e massimi.

Il finale del periodo estivo è stato asciutto e ventilato, dalla seconda metà di agosto importanti escursioni di temperature hanno facilitato la maturità delle uve consentendo una vendemmia lunga, di qualità e senza affanno.

### **NOTE DEGUSTATIVE**

Di un rosso brillante, evidenzia da subito il suo carattere di freschezza, con un profumo intenso e vinoso, caratterizzato dalle note fruttate polpose, in cui riconosciamo la marasca e la susina.

Al palato si presenta ricco ed intenso, con un tannino presente ben strutturato e bilanciato dalla piacevole morbidezza e dalla giovanile freschezza.

Persistente il finale con una leggera e piacevolissima nota amarognola.

### **ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

Vino fresco e snello, servito in ampi calici alla temperatura ottimale di 16-18°C ben si sposa con i taglieri di salumi e formaggi di media stagionatura, magari leggermente fusi alla griglia. Si esalta con i primi piatti saporiti, quali le classiche lasagne e i picci al ragù di carne e con piatti a base di pollo, coniglio o tacchino, magari in umido o in leggero arrosto.

E' imperdibile con le grigliate miste e le salsicce, in cui il frutto e la naturale morbidezza accompagnano perfettamente le note aromatiche e affumicate.

Tenuta L'Impostino  
58045 Podere Impostino - Civitella Paganico (GR)  
Tel. +39 333 6501683

commerciale@tenutaimpostino.it  
www.tenutaimpostino.it