



TENUTA DI GRACCIANO
DELLA SETA

<i>Vino</i>	ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC
<i>Crus</i>	<i>Casale, Maramai</i>
<i>Esposizione vigneti</i>	<i>Sud/sud-est/sud-ovest</i>
<i>Altitudine</i>	<i>300-350 metri s.l.m.</i>
<i>Tipo di terreno</i>	<i>Limoso-argilloso</i>
<i>Età dei vigneti (anno di impianto)</i>	<i>1970- 1993- 1997-2001</i>
<i>Densità d'impianto</i>	<i>3.300 (vecchi impianti)-4.500-5000 ceppi/ha</i>
<i>Vitigni</i>	<i>Prugnolo Gentile 90%, Merlot 10%,</i>
<i>Forma di allevamento</i>	<i>Guyot e cordone speronato</i>
<i>Produzione</i>	<i>40 ettolitri per ettaro</i>
<i>Vinificazione</i>	<i>Fermentazione e macerazione sulle bucce in acciaio a temperatura controllata (28° C) con lieviti indigeni per circa 15 giorni con rimontaggi giornalieri</i>
<i>Produzione media bottiglie</i>	<i>30.000 bottiglie 0,75 l</i>
<i>Colore</i>	<i>Rosso rubino vivace</i>
<i>Esame olfattivo</i>	<i>Riconoscimenti di frutti rossi, in particolare ciliegia, lampone</i>
<i>Esame gusto-olfattivo</i>	<i>Secco, fresco, tannini evidenti, ma setosi, molto piacevole</i>
<i>Abbinamenti</i>	<i>Per la sua freschezza è un vino molto versatile, da tutto pasto. Ottimo con primi piatti con sughi di carne, con salumi, con formaggi di media stagionatura, anche con piatti di pesce dal sapore deciso</i>