

PART 64 ROSSO

PART 64 **Marche Rosso IGT** **Montepulciano**

Kräftige rubinrote Farbe mit sichtbarem, duftendem Veilchenschimmer. Frischer Duft nach roten Früchten, mit Noten von Feigen und reifen Kirschen. Ein Montepulciano moderner Größe, verewigt am Anfang seiner Evolution. Am Gaumen feine und reine Tannine. Ein Bukett von Fruchtfleisch, das sich nach und nach öffnet und tiefgründige Emotionen schenkt.

Part 64 ist ein treuer Verrat unserer Geschichte

Trinktemperatur 15°/16°C

Jahrgang der ersten Herstellung: 2013

Anzahl der abgefüllten Flaschen: 10.000

Traubensorten: Montepulciano 100%

Anbau und Höhenlage: südöstlich, südwestlich; zwischen 200 und 250m ü.d.M.

Boden: lehmhaltig

Erziehungsmethode: Spalierziehung mit horizontalem Kordon

Ausbeute pro Hektar: 100 Doppelzentner

Weinlese: Handlese ab der dritten Septemberdekade.

Herstellungsmethode: mit Maischung und Gärung der roten Trauben bei kontrollierter Temperatur von maximal 28° C.

Weinreife und Verfeinerung: in Edelstahlbehältern über 4 Monate

Alkoholgehalt: 12,5%

Haltbarkeit: 1-2 Jahre



TENUTA COCCI GRIFONI