



## ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC LODOLA NUOVA ROSSO

<b>Colore</b>	Rubino brillante con riflessi scarlatti.
<b>Aroma</b>	Profumo delicato che si disvela con parsimonia, tra ricordi di goudron e fiori recisi. Non manca un tocco fruttato con un finale d'incenso.
<b>Gusto</b>	I morbidi tannini si confrontano con una bella spinta acida, per un sorso sfiorato dalle erbe officinali, e improvvise folate mediterranee.
<b>Note</b>	Vino di grande riconoscibilità, in cui ben si compongono anche i caratteri dei vitigni presenti in saldo.
<b>Abbinamenti</b>	Ottimo con i piatti della tradizione toscana, in particolare i sughi di carne anche selvatica.
<b>Appunti dell'enologo</b>	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.
<b>Storia</b>	Il Rosso di Montepulciano è prodotto nella stessa zona storica e vocata alla viticoltura del Nobile di Montepulciano.
<b>Area di produzione</b>	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.