



JANÙ

MONTEPULCIANO DOC
BIOLOGICO

Zona di produzione: Comune di Monteodorisio

Esposizione: Sud-Est

Altitudine: 250m s.l.m.

Tipologia: DOC

Vitigno: 100% Montepulciano

Gradazione: 15,5% vol.

Produzione media per ettaro: Circa 60 Q.li

Affinamento: Doppia barrique 8+8 (8 mesi in barrique nuova + 8 mesi in barrique nuova)

Sistema di Allevamento: Spalliera a cordone speronato

Vendemmia: Fine ottobre

Vinificazione: Macerazione con le bucce per 25 giorni con 4 delestage

Colore: Rosso rubino intenso

Profumo: Cacao, frutta sotto spirito, vaniglia

Sapore: Pieno, corposo, avvolgente

Accostamenti gastronomici: Arrostiti di carni grasse e dolci a base di cioccolato

Temperatura di degustazione: 18-20°C

Longevità della bottiglia: 10 anni dalla commercializzazione.

Allergeni: Solfiti

