



D.o.c. Monteregio di Massa Marittima Rosso ColleBruno

Classificazione: vino rosso a Denominazione di Origine Controllata Monteregio di Massa Marittima

Numero di bottiglie prodotte: 10.000

Zona di produzione: Alta Maremma Toscana/Colline Metallifere

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Densità di impianto: 5.500 ceppi ad ettaro

Metodo di vendemmia: manuale in cassette; ulteriore selezione in cantina

Vinificazione: diraspapigiatura seguita da fermentazione delle uve in vasche di acciaio.

Affinamento: 4 mesi in barriques e 4 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica: 13,5 % Vol

Note di degustazione: Rosso rubino con tenui riflessi amarena. Profumi di piccoli frutti rossi, fragola, ciliegia e caramelle alla frutta. Sapido e lungo, più per freschezza che per concentrazione.

Classification: red wine Denominazione di Origine Controllata Monteregio di Massa Marittima

Number of bottles produced: 10,000

Production Area: Alta Maremma Toscana/Colline Metallifere

Grape Varieties: Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Planting Density: 5,500 vines/hectare

Harvest: manual with further selection in the cellar

Vinification: The grapes are destemmed and fermented in stainless steel vats.

Ageing: 4 months in oak barrels and 4 months in bottle

Alcohol content: 13.5 % by Vol.

Tasting notes: Ruby red with light sour cherry reflections. Aromas of small red fruits, strawberry, cherry and candies. Sapid long lasting freshness.

分级:法定产区蒙特雷乔-马萨-马里蒂娜红葡萄酒

产量:10000

生产地区:上玛莱玛-托斯卡纳 / 梅塔利费雷山

品种:桑娇维塞, 赤霞珠

种植密度:5500株/公顷

采收方式:葡萄园手工采摘, 酒窖进一步筛选

酿造工艺:去梗破皮后不锈钢桶中发酵

陈酿:橡木桶4个月, 瓶陈4个月

酒精度:13.5度

品鉴点评:酒体呈宝石红带轻微酸樱桃色反光, 散发小红色水果, 草莓, 樱桃和水果糖的香味. 入口风味持久, 清新不过分浓郁.

Riconoscimenti / Prizes/获奖:

Valutazioni “Vini d’Italia” Gambero Rosso 2015:

Monteregio di Massa Marittima Rosso ColleBruno 2013 “1 bicchiere ”

Valutazioni “I Vini d’Italia” de L’espresso 2015:

Monteregio di Massa Marittima Rosso ColleBruno 2013 “14,5/20”



www.cantinalacura.it info@cantinalacura.it

Cantina La Cura – località La Cura nuova, 12 58024 Massa marittima – Grosseto
Tel fax +39 0566 918094 cell +39 335 7062356