



Cantina **Pieve Vecchia**
www.cantinapievecchia.com



Albatrello ²⁰¹¹ Montecucco Rosso

Denominazione di Origine Controllata – 750 ml

Zona di produzione

Campagnatico – Grosseto

Resa per ettaro

90 q.li uva
pari a 63 hl. Vino

Vitigno

Sangiovese 85%, Alicante 15%

Forma di allevamento

Cordone speronato

Densità di impianto

5.000 ceppi per ettaro

Giacitura e Terreno

Media collina, terreni formati dallo sfaldamento di roccia madre con buona presenza di scheletro.

Esposizione

Sud / sud-ovest

Note alla vinificazione

Fermentazione a temperatura controllata e successiva macerazione sulle bucce per 8-10 gg. Affinamento in tini di acciaio inox e successivo affinamento in bottiglia per minimo 3 mesi.

Colore

Rosso vivace intenso e brillante

Bouquet

Ampio, complesso ed armonico dove risaltano sentori di frutta a bacca rossa, muschio e sottobosco.

Gusto

Fresco, con significative note fruttate che si integrano con la calda nota dell'alcool esaltandosi in una lunga persistenza, con una leggera nota di tannini.

Abbinamento

Perfetto con gli antipasti di salumi e con formaggi a media stagionatura. Adatto a primi piatti di carne e ottimo con la brace.

Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo ad una temperatura di 16°/18° C.

Grado alcolico

14% vol.

Geographic zone of production

Campagnatico – Grosseto

Yield per hectare

9,000 kilograms of grapes
equal to 63 hectolitres of wine

Grape variety

Sangiovese 85%, Alicante 15%

Training system

Spurred cordon

Density

5,000 plants per hectare

Soil type

Hills of medium elevation, well-drained terrain due to bedrock erosion

Orientation

South / South-West

Winemaking information

Handpicked harvest, fermentation occurred under controlled temperature and maceration takes place on the skins for 8-10 days. Aged in stainless steel tanks and subsequent aging in bottle for at least 3 months.

Colour

Bright red.

Bouquet

Wide, complex and harmonious which highlights notes of red berry fruits, moss and undergrowth.

Taste

Fresh, with fruity notes well combined with the warm notes of alcohol for a long persistence, with a slight hint of tannins.

Accompaniment

Perfect with gourmet deli items and lightly aged cheeses. Suitable for meat pasta dishes and excellent with grilled meats.

Serving Temperature

Best served
at temperature of 16/18° C.

Alcohol content

14% vol.



Cantina **Pieve Vecchia**
www.cantinapievevecchia.com

Albatrello Montecucco Rosso

Denominazione di Origine Controllata – 750 ml



Premi e riconoscimenti

Annata 2007

— Los Angeles International Wine & Spirits Competition 2009 – Medaglia di bronzo

Annata 2008

— Challenge International du Vin 2011
Medaglia di Bronzo

Annata 2010

— Stephen Tanzer's Wine Cellar
settembre 2012 – 88 punti
— Guida I vini di Veronelli 2013
2 stelle
— Guida Gambero Rosso 2013
2 bicchieri
— Menzionato nella guida Slow Wine
2013 di Slow Food

Awards and Scores

Vintage 2007

— Los Angeles International Wine & Spirits Competition 2009 – Bronze Medal

Vintage 2008

— Challenge International du Vin 2011
Bronze Medal

Vintage 2010

— Stephen Tanzer's Wine Cellar
September 2012 – 88 points
— "I vini di Veronelli" Italian Wine Guide
2013 – 2 Stars
— "Gambero Rosso" Italian Wine Guide
2013 – 2 glasses
— Mentioned in "Slow Wine" Italian
Wine Guide by Slow Food 2013