



CANTINA **HERERO**  
*essenze di uva molisana d.o.c.*

## ***Don Pepe – Molise Rosso DOC***

### **DESCRIZIONE**

Questo vino, con una grande struttura, deriva da un'accorta selezione manuale di uve Montepulciano coltivate in collina. L'elevata qualità della materia prima e un'attenta vinificazione conferiscono al vino un colore rubino ed una elevata luminosità. È un vino fine ed elegante, moderatamente tannico, affinato per 12 mesi in barrique di rovere francese, che si esprime al meglio con salumi, brasati, selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati.

### **SCHEDA TECNICA**

<b>Vitigno:</b>	Montepulciano
<b>Denominazione:</b>	Molise Rosso D.O.C.
<b>Tipo di terreno:</b>	Terreno di medio impasto tendente all'argilloso.
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Montepulciano
<b>Sistema d'allevamento:</b>	a filari, Guyot
<b>Epoca di vendemmia:</b>	Le uve vengono raccolte, in genere, nella prima decade di ottobre.
<b>Modalità di raccolta:</b>	Manuale
<b>Vinificazione:</b>	L'uva viene diraspata, pigiata e vinificata secondo il metodo tradizionale in "rosso" con una lunga macerazione della buccia in vinificatori di acciaio inox ad una temperatura controllata di 25/26°C. Successiva separazione dei vini fiore dal pressato. Durante la vinificazione vengono effettuati diversi delestage in presenza di aria.
<b>Affinamento:</b>	A fine fermentazione il vino viene mantenuto nei serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per 24 mesi, affinato in barrique di rovere francese per 12 mesi e successivamente imbottigliato.
<b>Note sensoriali:</b>	<u>Colore:</u> rosso rubino intenso con riflessi violacei nella giovinezza. <u>Profumo:</u> frutta rossa, gradevole, persistente. <u>Gusto:</u> in bocca si rivela di bella pienezza, profondo, pieno, rotondo, armonico, persistente con finale di liquirizia.
<b>Dati analitici:</b>	Alcol 15% vol.