

*Il Musé è la nostra più bella interpretazione di Montepulciano, un omaggio a quel rapporto strettissimo tra gli uomini e il nostro territorio montano, dominato da una natura impervia, che se pur rende faticoso il lavoro in vigna, sa poi regalare frutti di grande eleganza e delicatezza come questo vino "dai lineamenti gentili come un Musé", nel dialetto locale.*

**VITIGNO:** Montepulciano 100%

**ZONA DI PRODUZIONE:** Marche sud, provincia Ascoli Piceno, comune di Rotella.

**TERRENI:** medio impasto / argille e banchi di calcare alterati.

**VIGNETI:** a 350 mt s.l.m, allevati a cordone speronato, con 4.545 C ceppi per ettaro.

**CLIMA:** inverni freddi con primavera fresche ed estati asciutte.

**VINIFICAZIONE:** diraspatura e macerazione tradizionale per 12/16 giorni a temperatura controllata (max 28°C).

**MATURAZIONE:** affinato in tonneau (5 hl) 12 mesi.

**AFFINAMENTO:** 6/8 mesi in bottiglia a temperatura a 15° C.

**NOTE DEGUSTATIVE:** rosso rubino intenso, al naso un bouquet complesso: frutti di bosco e prugna su note speziate dolci e tostate. Denso e asciutto in bocca, con un tannino levigato dal lungo affinamento in legno. Finale avvolgente e sapido.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** ottimo con selvaggina da pelo arrosto o speziata, filetto al tartufo bianco, carni alla brace e brasati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18° C.

**DURATA:** oltre i cinque anni se conservato in condizioni idonee.

