



LACANOSA



## MUSÈ MARCHE IGT ROSSO

*Il Musè è la nostra più bella interpretazione di Montepulciano, un omaggio a quel rapporto strettissimo tra gli uomini ed 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. Ne è un esempio questo vino, Musè, che nel dialetto locale vuol dire "un viso dai lineamenti gentili".*

**VITIGNO:** Montepulciano 100%.

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

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

**MATURAZIONE:** affinato in tonneau di diverse tostature (5 hl) per 12 mesi.

**AFFINAMENTO:** dopo l'imbottigliamento, 8-10 mesi in cantina a temperatura controllata (15 °C) per evolvere il bouquet.

### NOTE DEGUSTATIVE

**Colore:** rosso rubino intenso e profondo.

**Profumo:** al naso un bouquet complesso, penetrante di frutti di bosco, prugna e tabacco su note speziate dolci e tostate.

**Sapore:** ricco, ampio, di grande struttura e persistenza aromatica. Tannino levigato grazie al lungo affinamento in tonneau. Finale avvolgente.

**GRADO ALCOLICO:** dai 13 ai 14% vol. in base all'annata.

**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.