



MUSÈ

MARCHE IGT ROSSO

Il Musè 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 Musè”, nel dialetto locale.

Musè is our most beautiful interpretation of Montepulciano. A tribute to the close relationship between the people and our mountain region, dominated by an impervious nature, which though making work in the vineyard strenuous, rewards with fruits of great elegance and delicacy like this wine - “a face with gentle features”, or as we say in the local dialect, “Musè”.

Vitigno: Grape Varietal:	Montepulciano 100%	Montepulciano 100%
Vigneti: Vineyards:	350 meters above sea level; spurred cordon training system; 4,545 vines per hectare.	A 350 mt s.l.m., allevati a cordone speronato, con 4.545 ceppi per ettaro.
Vinificazione: Vinification:	De-stemming and traditional maceration for 12 - 16 days at controlled temperatures (max 28 ° C).	Diraspatura e macerazione tradizionale per 12/16 giorni a temperatura controllata (max 28°C).
Maturazione: Ageing:	Aged in casks (5 hl) for 12 months.	Affinato in tonneau (5 hl) 12 mesi.
Affinamento: Refining:	6 - 8 months in the bottle at a temperature of 15 ° C.	6/8 mesi in bottiglia a temperatura a 15°C.
Note Degustative: Tasting Notes:	Deep ruby red. On the nose a complex bouquet: berries and plum with spicy, sweet and toasted notes. Dense and dry in the mouth with smooth tannin from long aging in wood. Enveloping and sapid finish.	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: Serving Suggestion:	Excellent with roasted or spicy furred game, tenderloin with white truffle, grilled meats and braised meats.	Ottimo con selvaggina da pelo arrosto o speziata, filetto al tartufo bianco, carni alla brace e brasati.
Temperatura di Servizio: Serving Temperature:	18° C.	18° C.
Durata: Shelf Life:	More than five years when stored under proper conditions.	Oltre i cinque anni se conservato in condizioni idonee.