



## VINO PIETRA DURA

Denominazione: IGT

Uva: Montepulciano + Shiraz

Età piante: 4 anni

Sistema di allevamento: Guyot

Ceppi/ha: 5.000

Zona di produzione: collinare  
in Castiglione in Teverina - Viterbo (Italia)

Altitudine: 200 mt/slm

Giacitura: collinare

Resa per ceppo: 0,9 - 1 kg

Periodo vendemmia:

dalla seconda decade di settembre e prima di ottobre

Vinificazione: diraspatura, fermentazione alcolica,  
breve macerazione a fine fermentazione.

Affinamento: in barriques di rovere francese per 18 mesi.

Pietra Dura è ottenuto dalla combinazione di uve Shiraz e Montepulciano, vendemmiate manualmente in casse da 15 kg. Solo dopo la piena maturazione, nella seconda decade di settembre e la prima decade di ottobre, i grappoli vengono attentamente selezionati prima della diraspatura.

La fermentazione avviene in vinificatori in acciaio termo controllati e conservato in barriques di rovere francese Taransaud per circa 18 mesi. I tannini di buona tessitura sono bilanciati da pari morbidezza e persistenza. La produzione è limitata all'andamento dell'annata, grazie alle scelte della Cantina Bottaccio che privilegia la qualità del prodotto grazie a uomini e donne che mettono braccia e cuore nel lavoro di tutto l'anno. Il colore è rosso rubino, al naso gli aromi di frutta matura che ricordano mora, ciliegia, prugne mature.

Pieno e vellutato manifesta tutta la propria voluttuosità al centro della bocca, mentre in chiusura è caldo e fragrante. L'espressione finale risulta di grande eleganza.

