



Vino Nobile di Montepulciano

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA

FERNANDO  CATTANI

CLASSIFICAZIONE	Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G.
UVE DA CUI E' PRODOTTO	95% Sangiovese, 5% Canaiolo
ZONA DI PRODUZIONE	Vigneti in Valiano di Montepulciano – Siena situati ad altitudine di 350 slm
TECNICA COLTURALE	Gestione in assenza di antibiotrici e diserbanti e ridotta all'indispensabile la lavorazione del terreno.
VINIFICAZIONE	Le uve vengono selezionate e raccolte totalmente a mano. Il mosto fermenta in vasche di acciaio . La macerazione ha una durata di 15 gg ad una temperatura 26°C. Dopo la fermentazione il vino fa un passaggio ancora nell'acciaio per decantare e successivamente viene posto in botti di rovere di medie dimensioni e barriques, dove rimane in affinamento per 24 mesi ed oltre.
DATI ANALITICI	Alcol: 13.00 % Ac. Vol: 0,43 gr/litro Ac. Tot: 4,89 gr/litro Estratto secco netto: 30 gr/lit
SCHEDA DEGUSTATIVA	Colore: rosso rubino intenso di ottima concentrazione Profumo: intenso e persistente con note di mammola e di spezie Gusto: grande struttura, generoso ed elegante.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Carni rosse, selvaggina nobile e formaggi stagionati.