



Vino Nobile di Montepulciano DOCG

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 CULTURALE

Gestione in assenza di antibotritici 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/lt

SCHEDE 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.

The Sangiovese Canaiolo Nero gives Vino Nobile a generous and elegant structure.

Aged for 2 years in oak barrels, it acquires delicacy with the years.

It is perfect served with red meat, game and mature cheeses.

