



LA CALONICA



Vino Nobile di
Montepulciano

1982

SAN VENERIO

FRATELLI GATTADI

Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva “San Venerio”

CLASSIFICAZIONE

Vino Nobile di Montepulciano Riserva D.O.C.G.

UVE DA CUI E' PRODOTTO

90% Sangiovese, 5% Canaiolo, 5% Merlot

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti in Valiano di Montepulciano – Siena situati ad altitudine di 350 slm

TECNICA CULTURALE

Gestione in assenza di antibottrici 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 di 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 36 mesi e bottiglia 6 mesi.

DATI ANALITICI

Alcol: 13.50 %

Ac. Vol: 0,52 gr/litro

Ac. Tot: 5,6 gr/litro

Estratto secco netto: 31 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.

Blend percentage: 90% Sangiovese, 5% Merlot, 5% Canaiolo. Harvest period: mid October. Elevage: 70% in Oak Barrels (25 HL), 30% casks (225 lt), for 24 months.

