



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Alle uve Prugnolo Gentile, che caratterizzano il comprensorio di Montepulciano, dedichiamo le più attente cure perché esprimano tutto il potenziale di un territorio dalla riconosciuta vocazione vitivinicola. Il risultato è il nostro Vino Nobile di Montepulciano, strutturato, longevo dai profumi intensi che rappresenta fedelmente le sue origini toscane e il legame antico fra terra, uomo e cultura.

CLASSIFICAZIONE: Vino Nobile di Montepulciano – DOCG

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1968

BOTTIGLIE PRODOTTE MEDIAMENTE: 180.000 -250.000

VARIETÀ: 95% Sangiovese - 5% Colorino, Canaiolo e Merlot

SUPERFICIE DEI VIGNETI: 47 ha.

ALTIMETRIA: 300- 450 m.s.l.m.

ESPOSIZIONE: Varie

TIPOLOGIA DEI TERRENI: Di natura argillo-limosa con media presenza di scheletro

DENSITÀ DI IMPIANTO: 3.000 - 6.000 ceppi per ettaro

METODO DI VENDEMMIA: Manuale con successiva cernita ottica

VINIFICAZIONE:

La fermentazione e la macerazione in tini "tronco-conici" di acciaio inox per la durata di 15-20 giorni

AFFINAMENTO:

Circa 14-16 mesi di legno. Due terzi in barriques e tonneaux di rovere francesi e un terzo in tinicità

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 10 - 15 anni