

[Back](#)[Olio](#)[Molin Vecchio](#)[Poggio Sant Enrico](#)[Sillano](#)

CARPINETO



Appodiato di Montepulciano Molin Vecchio, I.G.T.



Proveniente dall'omonimo vigneto di nostra proprietà ove si trova un vecchio mulino da cui prende il nome. Ha una superficie di 167 pertiche (ha 5,04,00) ed è ubicato nello storico territorio di Montepulciano e quindi del Nobile. Giace ad un'altitudine di 290-320 metri sul livello del mare.

Uve utilizzate: Sangiovese clone R24 su portinnesto 420 A 70%; Cabernet Sauvignon clone CL 15 su portinnesto 420 A 10% e Syrah clone 99 F su portinnesto 420 A 20%.

Vinificazione: nelle nostre cantine di Montepulciano/Chianciano in vasche di cemento di piccola capacità, in presenza di lieviti selezionati, abbiamo sottoposto la massa a frequenti rimescolamenti ed arieggiamenti mantenendola a temperatura di 25-30°C. La macerazione si è protratta per 10 giorni.

Maturazione: posto in Marzo in barili di legno nuovo di piccola capacità (lt. 225) di rovere francese ed americano, vi è restato fino al gennaio dell'anno successivo.

Imbottigliamento: nel Marzo seguente la maturazione senza trattamenti di alcun genere né filtrazioni.

Affinamento in bottiglia: in locale interrato a naturale temperatura costante per oltre 31 mesi.

Colore: intensissimo di forte concentrazione antocianica.

Profumo: vinoso con sentori marcati di more, liquirizia e sfumature di vaniglia.

Sapore: in bocca si esprime con tutta la forza e la consistenza del suo estratto manifestando in più, eleganti profumi eterei e balsamici segno di una giusta amalgama delle sostanze in esso contenute

Temperatura di servizio: 18-20°C.

Abbinamenti gastronomici: grandi arrostiti.

Prodotto di gran razza dotato di tutte le caratteristiche per affrontare una lunga crescita qualitativa nel tempo.

[PREMI](#)[ETICHETTA](#)[BOTTIGLIA](#)[STAMPA](#)