



CARPINETO®

GRANDI VINI DI TOSCANA

APPODIATO OF MONTEPULCIANO
MOLIN VECCHIO 2012
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA TOSCANA

Proveniente dall'omonimo vigneto di nostra proprietà, di 167 pertiche (ha. 5.04.00), ubicato nel comune di Montepulciano in provincia di Siena, normalmente destinato alla produzione di Chianti dei colli senesi D.O.C.G. e Rosso di Montepulciano D.O.C.. Giace ad un'altitudine di 290 - 320 m s.l.m.

Esposizione: sud, versante lievemente pendente.

Anno d'impianto: 1995.

Sesto d' impianto e densità: metri 2,80 x 0,80 pari a 4464 piante per ettaro.

Sistema di allevamento: cordone speronato bilaterale.

Uve utilizzate: sono stati utilizzati: il Sangiovese clone A548 su portinnesto 420 A per il 80% , Cabernet Sauvignon clone CL15 su portinnesto 420 A per il 10% e il Syrah clone 470 su portinnesto 420 A per il 10% , anche se nel vigneto si trovano altre varietà, come il Canaiolo, il Colorino e il Merlot.

Caratteristiche del terreno: terreno del periodo Pliocenico (sei milioni di anni fa) formato da argille limose intercalate da sabbie. L'idromorfia è profonda nella parte pianeggiante e assente nella parte pendente.

Andamento dell'annata 2012: l'annata 2012 è caratterizzata da vini di ottima qualità, dotati grande struttura polifenolica e una elevata alcolicità, caratteristiche che hanno contribuito ad ottenere vini molto equilibrati, con un'ottima espressione varietale e territoriale; ideale per un lunghissimo invecchiamento.

Vinificazione: nelle nostre cantine di Montepulciano/ Chianciano in vasche di cemento di piccola capacità, in presenza di lieviti autoctoni. Abbiamo sottoposto la massa a frequenti rimescolamenti ed arieggiamenti mantenendola a temperature di 25-30°C. La macerazione è durata 15 giorni.

Maturazione: posto in barili di legno di piccola capacità (lt.225) di rovere francese ed americano per circa 12 mesi.

Imbottigliamento: avvenuto senza trattamenti di alcun genere né filtrazioni.

Bottiglie prodotte: 12000.

Affinamento in bottiglia: in locale interrato, a temperatura naturale e costante, per oltre 45 mesi.

Colore: intensissimo di forte concentrazione antocianica.

Profumo: vinoso con sentori di prugna, mora e sfumature di vaniglia e liquirizia.

Sapore: in bocca si esalta la sua forza, manifestando complessità ed eleganza.

Dati analitici all'atto dell'imbottigliamento: alcool 13,76%, acidità totale 5,1 per mille, colore 14,71, zuccheri 1,10 per mille, polifenoli 3785 mg/l, estratto 32,3 g/l.

Temperatura di servizio: 17-19°C.

Abbinamenti gastronomici: grandi arrostiti.



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

Località Dudda 50022 Greve in Chianti (Fi) Italy tel. +39 055 8549086 - fax +39 055 8549001-
Ufficio Commerciale : Via Fattoria Pavan n.3 00076 Lariano (Roma) tel. +39 06 96498746 - fax +39 06 9655242
www.carpineto.com - info@carpineto.com