

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

RISERVA D.O.C.G.

Grande vino rosso. Prende il nome da Montepulciano, città rinascimentale in provincia di Siena che dall'alto di un colle domina la Valdichiana ampia e verdeggiante. L'appellativo di "Nobile" sembra derivare oltre che dalle sue intrinseche doti di finezza ed eleganza, anche dal fatto che nel passato la produzione di questo vino era particolarmente curata dalle nobili famiglie della città.

Uve usate: Sangiovese (Prugnolo Gentile), Canaiolo e altre varietà autorizzate.

Tecniche di vinificazione: fermentazione con macerazione delle bucce nel mosto per un periodo di dieci, quindici giorni a temperatura costantemente mantenuta sui 25-30°C.

Maturazione: posto per due anni in botti ovali di rovere di Slavonia della capacità di 50-100 HL e in barili di rovere francese da 225 litri, in una cantina a temperatura ambiente

Affinamento: in bottiglia per 6/8 mesi, in ambiente temperatura e umidità controllata.

Colore: rosso rubino tendente al granato, brillante.

Profumo: etereo, caratteristico, straordinariamente elegante, con lieve sentore di mammola e di legno pregiato.

Sapore: secco, sapido, armonico, vellutato con profumi complessi che vanno dalla frutta esotica a quelli balsamici, stoffa elegantissima, di grande nobiltà.

Temperatura di servizio: 20°C, in decanter.

Abbinamenti gastronomici: cacciagione, specialmente il cinghiale e formaggi stagionati di grande classe.

