

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO VIGNETO POGGIO SANT'ENRICO 2012 D.O.C.G.

Proveniente dalle zone meglio esposte di due vigneti, "Poggio Sant' Enrico Piccolo" e "Poggio Sant' Enrico Grande" di nostra proprietà, rispettivamente di 45 pertiche (ha 1,33,00) uno e 122 pertiche (ha 3,65,00) l'altro, ubicati nello storico territorio di Montepulciano ad un' altitudine di 300-350 metri sul livello del mare.

Esposizione: versante meridionale, in lieve pendenza.

Anno d'impianto: Poggio Sant' Enrico Piccolo 1978, Poggio Sant' Enrico Grande 1995.

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

Sistema di allevamento: cordone speronato bilaterale.

Uve utilizzate: Sangiovese in purezza.

Caratteristiche del terreno: sedimenti di argille limose intercalate da sabbie, idromorfia profonda.

Andamento dell'annata 2012: l'annata 2012 è caratterizzata da vini di ottima qualità, dotati di 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 una lunghissima evoluzione.

Vinificazione: nelle nostre cantine di Montepulciano 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 12 giorni.

Maturazione: in barili di legno di piccola capacità (lt.225) di rovere francese ed americano vi è restato 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: potente, concentrato nella sua dotazione polifenolica, sentori marcati di frutti di bosco, note di chiodi di garofano e sfumature di vaniglia e noce.

Sapore: si conferma in bocca la complessità delle sensazioni nasali, amplificate in forza e persistenza.

Dati analitici all'atto dell'imbottigliamento: alcool 13,94 %, acidità totale 5,3 per mille, colore 18,8, zuccheri 1,0 per mille, polifenoli 3935 mg/l, estratto 32,5 g/l.

Temperatura di servizio: 20°C.

Abbinamenti gastronomici: grandi arrostiti, carni alla brace, in particolare la bistecca fiorentina.



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-

Uff.Commerciale : Via Fattoria Pavan n.3 00076 - Lariano (Roma) tel. +39 06 96498746 - fax +39 06 9655242

www.carpineto.com - info@carpineto.com