

# VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO VIGNETO POGGIO SANT'ENRICO 2010 D.O.C.G.



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

*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 2010:** è caratterizzata da vini di ottima potenzialità per l'elevata concentrazione dei componenti nobili. I profumi intensi e delicati descrivono una nobile annata.

La robusta struttura, la buona alcolicità, la ottima componente polifenolica e acidità hanno concepito vini di grande longevità e tipicità.

**Vinificazione:** nelle nostre cantine di Montepulciano in vasche 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 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:** 4000.

**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 14.65 %, acidità totale 5,68 per mille, colore 18.54, zuccheri 1,61 per mille, polifenoli 3945 mg/l, estratto 33.87 g/l.

**Temperatura di servizio:** 20°C.

**Abbinamenti gastronomici:** grandi arrosti, 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