

APPODIATO OF MONTEPULCIANO SINGLE VINEYARD
MOLIN VECCHIO 2010
I.G.T. TOSCANA



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

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 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/ 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: 2000

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 13,68%, acidità totale 5,35 per mille, colore 14,76, zuccheri 1,80 per mille, polifenoli 3710 mg/l, estratto 29,9 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.