

PIEVE SANT'ALBINO
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG
VIGNA POGGIO SANT'ENRICO GRANDE
2021



Proveniente dal nostro vigneto "Poggio Sant' Enrico Grande" di nostra proprietà, appartenente alla PIEVE SANT'ALBINO, ubicato nello storico territorio di Montepulciano ad un'altitudine di 300-350 metri sul livello del mare.

Vigneto: "Vigneto Poggio Sant' Enrico Grande" (ha 3,62,00)

Esposizione: versante meridionale, in lieve pendenza.

Anno d'impianto: 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: si ritrovano frequenti sedimenti di argille grigio-blu intercalate da sabbie, idromorfia profonda.

Andamento dell'annata 2021: l'andamento stagionale è stato decisamente unico, sia in termini di precipitazioni che hanno raggiunto i minimi storici, sia in termini di temperature sopra alle medie fin dai mesi primaverili. L'estate è stata caratterizzata dalla completa assenza di precipitazioni, ma le riserve idriche del terreno hanno permesso di evitare lo stress della pianta; Inoltre, a partire dalla fine del mese di agosto le temperature, pur rimanendo abbastanza alte durante il giorno, si sono abbassate notevolmente negli orari notturni. Questa importante escursione termica ha consentito un ottimale completamento della maturazione delle uve. Tutte le caratteristiche, come la buona struttura e l'interessante profilo aromatico che pregiudicano un'ottima annata.

Vendemmia: avvenuta nell'ultima decade di settembre; le uve raccolte a mano sono state selezionate e poste in apposite cassette, in modo da preservare l'integrità dell'acino durante il breve tragitto in cantina.

Vinificazione: condotta da lieviti autoctoni in vasche di acciaio a temperatura controllata (25-30°C), per poter preservare il tipico bouquet del Sangiovese. La macerazione è durata 15-18 giorni

Maturazione: in botti di legno di diversa capacità, vi è restato per oltre 20 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 14,9 %, acidità totale 5,5 per mille, zuccheri 1,9 per mille, polifenoli 3215 mg/l, estratto 33,5 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