

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: Prodotto con uve provenienti da vigneti così composti: Sangiovese (Prugnolo Gentile) minimo 70% e non più di 30% tra Canaiolo e altre varietà autorizzate. Provenienti dai nostri vigneti situati in splendide posizioni, esposti prevalentemente a sud sud-est con lieve pendenza e assolazione elevata.

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. Frequenti i rimontaggi eseguiti dal personale di cantina, con l'ausilio di particolari pompe atte al massimo rispetto delle parti solide (vinacce e vinaccioli).

Invecchiamento: posto per due anni in botti ovali di rovere di Slavonia della capacità di 5.500 litri e in barili di rovere francese da 225 litri, in una cantina a temperatura ambiente

Affinamento: in bottiglie per 6 mesi minimo. La commercializzazione comunque ha sempre inizio un anno più tardi dei termini stabiliti dal disciplinare di produzione.

Colore: rosso rubino tendente al granato, brillante.

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

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

Gradazione: 13% vol.

Temperatura di servizio: 20°C, in decanter.

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

