



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G.
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

VITIGNI

90% Sangiovese, 10% Canaiolo Nero

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Misto argillo tufaceo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera a cordone speronato

DENSITA' DI IMPIANTO

4700 ceppi per ettaro

RESA MEDIA DI UVA PER ETTARO

60 quintali / ettaro

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice; fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 26-28 °C;
macerazione 15-20 giorni.

TECNICA DI AFFINAMENTO

24 mesi in botti di rovere di Slavonia da 33 HI
6 mesi di affinamento in bottiglia

POSSIBILITA' DI INVECCHIAMENTO

10 anni

BOTTIGLIE PRODOTTE

90.000

DESCRIZIONE E ABBINAMENTO

Il Vino Nobile presenta colore rubino brillante, al naso ha profumi intensi di ciliegia matura e prugna, mentre di sapore è asciutto, equilibrato e persistente, dal tannino arrotondato. Da abbinarsi a paste al ragù, arrostiti e bistecca alla fiorentina.