



SORALDO

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

Profumi di ciliegia fresca incrociano cenni floreali, viola in primo piano, e ricordi di pietra focaia con leggeri tocchi speziati. In bocca attacco lievemente dolce in cui il frutto predomina, poi il vino trova energia in una bella verve acida che rende il sorso sapido, fragrante e lungo, dai tannini pieni e croccanti a far riemergere la sua struttura articolata e fitta.



PRIMA ANNATA: 2015

TIPOLOGIA DI SUOLO: Argillo sabbioso

ALTIMETRIA: 450 m slm

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4'500 Piante per ettaro

ETÀ MEDIA VIGNETO: 15 anni

PRODUZIONE PER ETTARO: 40 q

VENDEMMIA: Manuale in cassette seguita da selezione di grappoli ed acini in tavoli di cernita

VINIFICAZIONE: Parziale pigiatura delle bacche, immissione in tini di acciaio e troncoconici di legno per la fermentazione a temperatura controllata. Macerazione di circa 25/30 giorni

AFFINAMENTO: In tonneau e botti grandi da 20/25 Hl per circa 24 mesi, ai quali seguono almeno 12 mesi di permanenza in bottiglia

BOTTIGLIE PRODOTTE: 10'000

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: superiore a 20 anni

RICONOSCIMENTI ANNATA 2015: **92** James Suckling
2 bicchieri Rossi Gambero Rosso

RICONOSCIMENTI ANNATA 2016: **92** James Suckling
2 bicchieri Rossi Gambero Rosso



DE' RICCI
CANTINE STORICHE