



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

Un vino dalla trama aromatica dolcemente fruttata e dai lievi tocchi salmastri e speziati. Si sviluppa in bocca compiuto e articolato, croccante e ampio, fresco e ricco di chiaroscuri. Vino completo e complesso, dal radioso finale.

PRIMA ANNATA: 2015

TIPOLOGIA DI SUOLO: Argillo limoso

ALTIMETRIA: 400 m slm

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4'500/5'000 Piante per ettaro

ETÀ MEDIA VIGNETO: 17 anni

PRODUZIONE PER ETTARO: 45 q circa

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 22 giorni

AFFINAMENTO: In tonneaux e botti grandi da 20 Hl per circa 15 mesi, ai quali seguono almeno 9 mesi di permanenza in bottiglia

BOTTIGLIE PRODOTTE: 25'000

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: superiore a 15 anni.

RICONOSCIMENTI ANNATA 2015: **91** James Suckling
2 bicchieri Rossi Gambero Rosso

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

RICONOSCIMENTI ANNATA 2017: **92** James Suckling
90 Decanter
2 Bicchieri Rossi Gambero Rosso

