



## 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.*

**Varietà:** Sangiovese 100%

**Terreno:** Argillo limoso

**Altimetria:** 400 - 450 m slm

**Esposizione:** est

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Densità d'impianto:** 4'500 piante per ettaro

**Età media vigneto:** 18 anni

**Produzione media:** 50 q/ha

**Vendemmia:** Raccolta 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 in legno per la fermentazione a temperatura controllata. Macerazione per circa 25 giorni.

**Affinamento:** Rovere francese medio e grande per circa 18 mesi seguito da affinamento in bottiglia

**Bottiglie prodotte:** 25.000 - 30.000

**Prima annata:** 2015

**Formato:** 750 ml - 1.500 ml - 3.000 ml

**Capacità di invecchiamento:** Superiore a 15 anni