

Nobile di Montepulciano

Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2012

Fattoria del Cerro

Un ottimo Vino Nobile di Montepulciano Docg quello prodotto da Fattoria del Cerro. Vera ammiraglia della denominazione che, grazie all'estensione e alla varietà di esposizione dei suoi vigneti, può selezionare le migliori uve per dare vita a vini di ottima piacevolezza. Questo Nobile di Montepulciano Riserva è davvero convincente, piacevole, ricco di corpo ed eleganza, di bell'equilibrio e carnoso al palato e dai profumi invitanti e ampi, variegati. Un vero fuoriclasse della denominazione da non perdere.

Per apprezzarlo al meglio, si consiglia di passarlo in decanter prima di servire..

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Vino Nobile di Montepulciano
Denominazione	DOCG
Annata	2012
Classificazione	Riserva
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Toscana
Localizzazione	Acquaviva di Montepulciano
Vitigno	Prugnolo gentile 90% ;Mammolo 10%
Gradazione	13.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino intenso e concentrato
Gusto	Pieno e persistente, con presenza tannica ancora avvertibile e un'acidità che ne percorre il corpo sostenendo la notevole struttura generale del vino
Profumo	Profumi ampi al sentore di amarena, mammola e toni speziati
Abbinamenti	Secondi piatti di carni rosse arrosto, formaggi stagionati
Temperatura di servizio	18 °C.

DATI DI PRODUZIONE

Età ceppi	15 - 20 anni
Vinificazione	In serbatoio di acciaio Inox
Affinamento	12 mesi in botte di rovere. 6 mesi in acciaio, 6 mesi in bottiglia