

Nobile di Montepulciano

Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2012

Fattoria del Cerro

Il Nobile di Montepulciano Docg Tenute del Cerro nasce in vigneti situati nel cuore di Montepulciano, territorio noto per la produzione di vini di pregio. Questo vino grazie al suo stile unico, è il prodotto più famoso delle Tenute del Cerro. Va servito in calici di media grandezza.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Vino Nobile di Montepulciano

Denominazione DOCG

Annata 2012

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Toscana

Localizzazione Acquaviva di Montepulciano

Vitigno Sangiovese 90% ;Mammolo 10%

Gradazione 14.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rubino vivo di buona concentrazione

Gusto Pieno, equilibrato con un'avvertibile ma discreta componente tannica

Profumo Intenso, fragrante con evidenti note fruttate tra le quali spiccano amarena, viola, mammola e vaniglia

Abbinamenti Primi con carni rosse, primi con funghi, secondi piatti di carni bianche, formaggi a media stagionatura

Temperatura di servizio 16-18° C

DATI DI PRODUZIONE

Vinificazione Fermentazione in acciaio inox per 7 giorni, seguita da macerazione sulle bucce, a temperatura controllata, e da fermentazione malolattica totale

Maturazione In legno per un periodo complessivo di 18 mesi

Affinamento Breve passaggio in inox. Sei mesi in bottiglia