

Vino Nobile di Montepulciano

Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2016

Terra Antica

Dai vigneti di proprietà, curate amorevolmente fin dalla nascita, dopo che hanno accumulato nell'acino quei parametri di cui abbiamo bisogno per un grande vino, vengono raccolte da mani esperte operando rigide selezioni, adagiate in singoli recipienti e trasportate in cantina.

Dopo la diraspa-pigliatura, inizia la lunga e lenta fermentazione in piccoli fermentini di acciaio; rimontaggi programmati fanno sì che il colore venga estratto, un lungo contatto con le bucce trasformano i tannini e preparano il vino ad un lungo invecchiamento.

Dopo la svinatura e la fermentazione malolattica in Dicembre il vino entra in bottaia.

In botti da 15-20hl, rimane in questo locale (seguito sempre con molta cura) per 24 mesi; il legno cede le sue spezie ed i suoi tannini, l'ossigeno trasforma molti componenti, il tempo completa l'opera.

Dopo l'imbottigliamento il vino sosta in cantina per 8-10 mesi prima di entrare nel canale commerciale.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Vino Nobile di Montepulciano

Denominazione DOCG

Annata 2016

Classificazione Classico

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Toscana

Localizzazione Montepulciano

Certificazione Convenzionale

Vitigno Sangiovese 100%

Gradazione 14.50 % vol.

Zuccheri 0.15 g/l

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Granato, profondo, rubino con riflessi violacei

Gusto Pieno, poderoso e rotondo, tannini eccellenti, frutto di alta qualità.

Profumo Un naso ricco, dolce pulito e speziato il legno, eccellente la lunghezza e la profondità.

Abbinamenti Primi con selvaggina, secondi piatti di cinghiale in umido, secondi piatti di carni rosse brasato

Temperatura di servizio 18-20

DATI DI PRODUZIONE

Allevamento Cordone speronato

Densità impianto 4000

Resa per ettaro 80

Tipo raccolta Manuale

Vinificazione In Rosso

Affinamento Legno austriaco

Invecchiamento 5

consigliato