

Az Ag Le Bertille

Via delle Colombelle 7 - 53045 Montepulciano (SI)

Tel e Fax 0578 758330 Cell 339 7769444

E mail info@lebertille.comwww.lebertille.com**Vino Nobile di Montepulciano 2007**

<i>Caratteristiche del vigneto</i>	
Vitigni	<i>Sangiovese 85%, Colorino, Ciliegiolo, Canaiolo a raspo rosso 15% dalle marze dei vecchi vitigni presenti in azienda</i>
Zona di produzione	<i>Montepulciano (Canneto)</i>
Posizione sul terreno	<i>Nord est, sud ovest</i>
Sistema di allevamento	<i>Cordone speronato in posta binata</i>
Sesto di impianto	<i>2,50 x 1,20</i>
Densità d'impianto	<i>6500 piante per ettaro</i>
Età media delle viti	<i>9 anni</i>
Resa per ettaro	<i>60 q.li</i>
Resa uva per pianta	<i>Max kg 1</i>
Superficie del vigneto	<i>2 ettari</i>
<i>Selezioni clonali e portainnesti impiegati</i>	
Portainnesti: 1103P e 110R	<i>Sangiovese: Sono stati scelti cloni a grappolo spargolo e bacca piccola con un rapporto tra buccia e polpa ottimale al fine di ottenere una maturità fenolica in perfetto equilibrio, una buona concentrazione ed un'acidità abbastanza accentuata.</i>
Andamento climatico annata 2007	<i>Abbassamento delle temperature in giugno con un leggero abbassamento dello sviluppo vegetale. Innalzamento in luglio e riequilibrio nello sviluppo vegetativo. Assenza di pioggia nel mese di agosto, invaiatura anticipata ma successivo rallentamento della maturazione. Buono lo sviluppo vegetativo in tutte le fasi, raccolta tra l'ultima settimana di settembre e la prima di ottobre. Uve sane estrema qualità del prodotto raccolto.</i>
<i>Caratteristiche di produzione</i>	
Produzione dell'anno	<i>120 q.li</i>
Selezione delle uve	<i>In vigna, con 3 successivi passaggi.</i>
Vinificazione	<i>In tini botte troncoconici di rovere di slavia a temperatura controllata</i>
Fermentazione alcolica e Macerazione	<i>Macerazione prefermentativa a freddo per 2gg Fermentazione con lunga macerazione sulle vinacce e frequenti rimontaggi scalari. Temperatura massima fatta liberamente salire fino a 33°C</i>
Fermentazione Malolattica	<i>In tini di rovere di slavia termo controllati. Quasi contemporaneamente svolta alla fermentazione primaria.</i>

Evoluzione	<i>12 mesi in piccole botti giovani di rovere di slavonia da hl 5,50 ed i successivi 12 mesi in botti di rovere di slavonia da 35-40hl</i>
Affinamento	<i>Un anno in ambiente a temperatura controllata</i>
<i>Analisi del vino</i>	
Grado alcolico	<i>13,5</i>
Acidità totale	<i>5,45</i>
Estratto secco	<i>31,20</i>
<i>Bottiglie prodotte</i>	
Quantità	<i>12.000</i>
Prezzo medio in enoteca	<i>Euro 14/16,00</i>
Peso della bottiglia	<i>gr. 500</i>
Tappo in sughero	<i>Zona di produzione: Sardegna</i>