

## Vino Nobile di Montepulciano 2008

<b>Caratteristiche del vigneto</b>	
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>10 anni</i>
Resa per ettaro	<i>60/65 q.li</i>
Resa uva per pianta	<i>Max kg 1</i>
Superficie del vigneto	<i>3 ettari</i>
<b>Selezioni clonali e portinnesti impiegati</b>	
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 2008	<i>L'annata ha registrato condizioni climatiche di spiccata variabilità.        Le varie perturbazioni con piogge frequenti fino a giugno inoltrato ed il successivo innalzamento delle temperature hanno reso necessari interventi agronomici mirati per ridurre il rischio di attacchi fungini e parassitari. I mesi di luglio ed agosto hanno visto un'assenza di piogge che ha portato le piante in leggero stress idrico a fine invaiatura.        L'abbassamento delle temperature e le piogge di inizio settembre hanno leggermente rallentato la maturazione ma riequilibrato le piante dopo lo stress idrico subito a fine agosto.        Le temperature si sono nuovamente innalzate a fine settembre consentendo il raggiungimento della perfetta maturità e la raccolta in condizioni ottimali.</i>
<b>Caratteristiche di produzione</b>	
Produzione dell'anno	<i>178 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 slavia da hl 5,50 ed i successivi 12 mesi in botti di rovere di slavia da 35-40hl</i>
Affinamento	<i>Un anno in ambiente a temperatura controllata</i>
<b>Analisi del vino</b>	
Grado alcolico	<i>13,60</i>
Acidità totale	<i>5,6</i>
Estratto secco	<i>31,9</i>
<b>Bottiglie prodotte</b>	
Quantità	<i>16.800</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>