



Data: 31 marzo 2016

Autore: Marie Joanna Roginska

L'Anteprime di Toscana 2016 continue avec le Vino Nobile di Montepulciano.

Appellation qui fête cette année aussi son 50^{ème} anniversaire du DOC (AOC). Vino Nobile a obtenu ses lettres de noblesse exactement le 12 juillet 1966.

Son aire de l'appellation se situe environ à une centaine de km au sud de Florence.

Comme à l'accoutumer toutes les dégustations de Anteprime se déroulent à la Fortezza di Montepulciano et comme à l'accoutumer plusieurs millésimes sont proposés à la dégustation selon la catégorie de chaque vin.

Au programme : ***Anteprima Vino Nobile 2013, Selezione 2013, Riserva 2012 ainsi que quelques millésimes plus anciens comme 2012, 2011, 2010, 2009 et 2007.***

Anteprima Vino Nobile, tasting à l'aveugle de 79 cuvées...

Bien évidemment, tous les crus ne sont pas représentés dans chaque millésime, mais malgré tout, ça donne une belle cartographie des chaque millésime avec ses caractéristiques. C'est une excellente occasion de comparer quelques cuvées en parallèle sur les millésimes en question.

quelques vignes de Vino Nobile di Montepulciano

Vino Nobile en bref :

Vino Nobile de Montepulciano est une petite appellation de 1300 ha de vignes et 389 ha en Rosso divisés entre 78 producteurs sur 20 communes qui entourent le village médiéval de Montepulciano du nord-est au sud.

En ce qui concerne la règle de l'appellation Vino Nobile : dès 12 juillet 1966 et dès 1 juillet 1980 DOCG, elle est stricte en ce qui concerne l'encépagement : un minimum de 70% de Sangiovese (« Prugnolo Gentile » comme on l'appelle ici) assemblé avec 30% maximum d'autres cépages toscans.

Les vins peuvent être mis sur le marché dès janvier après deux ans d'élevage. En revanche, pour Riserva, après trois ans, dont 6 mois de maturation en bouteille.

Top Ten Vino Nobile 2013

Le Bertille