



SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG RISERVA 2013

UVAGGIO

90 % Sangiovese, 10 % tra Canaiolo e Colorino dalle marze dei vecchi vitigni presenti in azienda

PROCESSO DI VINIFICAZIONE, MATURAZIONE E INVECCHIAMENTO

Vinificazione in tini botte troncoconici di rovere di Slavonia a temperatura controllata.

Fermentazione alcolica e macerazione: Macerazione prefermentativa a freddo per 2 gg e fermentazione a temperatura controllata con lunga macerazione sulle vinacce e con frequenti rimontaggi scalari, temperatura massima fatta salire in maniera graduale fino a 30 C°

Fermentazione malolattica: In tini di rovere di slavonia termo controllati, svolta quasi contemporaneamente alla fermentazione primaria.

Invecchiamento in legno per 12 mesi in piccole botti giovani di rovere di Slavonia da hl 5,50 ed i successivi 18 mesi in botti di rovere di Slavonia da 40 hl

Affinamento in bottiglia di almeno un anno in ambiente a temperatura controllata

ANALISI ORGANOLETTICA

COLORE: Limpido, Rosso Rubino intenso con sfumature granate

PROFUMO: Etereo e complesso ancora con note di fruttato ben amalgamate a sentori di legno

SAPORE: Struttura importante con tannini fini ed eleganti, morbido e persistente.

BREVE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

La Riserva viene prodotta solo in annate eccezionali da uve attentamente selezionate nei vigneti storici



LE BERTILLE

TIPOLOGIA: vino rosso

GRADAZIONE ALCOLICA 13,50

TEMPERATURA DI SERVIZIO 20°

ESPOSIZIONE ovest, sud est

ALTITUDINE (metri s.l.m.) 350 s.l.m.

TIPO DI TERRENO medio impasto tufaceo argilloso

METODO DI ALLEVAMENTO Cordone bilaterale bilanciato

DENSITÀ D'IMPIANTO 5000 piante per ettaro