



## **SCHEDA TECNICA**

### **VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG 2015**

**UVAGGIO** 90% Sangiovese, 10% Canaiolo e Colorino

#### **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 due gg e fermentazione a temperatura controllata con lunga macerazione sulle vinacce e frequenti rimontaggi scalari.

Fermentazione malolattica in tini di rovere di Slavonia termo controllati, svolta quasi contemporaneamente alla fermentazione primaria

Invecchiamento in legno: 12 mesi in piccole botti di rovere di Slavonia da hl 5,50 ed i successivi 12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 34 hl.

Affinamento in bottiglia minimo un anno in ambiente a temperatura controllata

#### **ANALISI ORGANOLETTICA**

Rosso rubino. Impatto olfattivo ampio con sentori di amarena, lamponi e ribes che si accompagnano a quelli speziati del pepe e del cacao.

Buona freschezza, tannino rotondo. Finale lungo.

**TIPOLOGIA:** VINO ROSSO

**GRADAZIONE ALCOLICA** 13.50

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 18° - 20°

**ESPOSIZIONE** Nord est, sud ovest

**ALTITUDINE** (metri s.l.m.) 300 - 350

**TIPO DI TERRENO** medio impasto tufaceo argilloso

**METODO DI ALLEVAMENTO** cordone speronato

**DENSITÀ D'IMPIANTO** 5000 piante per ettaro

**ETTARI VITATI** 4