



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