

Vino Nobile *di* Montepulciano



Uvaggio

95% Sangiovese
5% Merlot

Altitudine vigneti

300 – 400 mt. s.l.m

Esposizione vigneti

Varie

Terreno

Medio impasto a strati renoso,
tufaceo, argilloso

Densità d'impianto

6000 piante per Ha.

Produzione per Ha in vino

40 Hl / Ha

Gradazione

14,00 % Vol.

Vinificazione

Il Vino Nobile di Montepulciano "Antico Colle", nasce da uve di Sangiovese vinificate in purezza.

La raccolta delle uve avviene, di norma, nel mese di ottobre e comunque solamente al raggiungimento delle condizioni ottimali del frutto.

La fermentazione alcolica avviene in tini di acciaio inox a temperatura controllata (non superiore ai 30 C°) con follature che integrano i rimontaggi. Fermentazione e macerazione hanno una durata di 18 - 22 giorni. Alla macerazione sulle bucce, segue la svinatura finale effettuata con una soffice pressatura delle vinacce.

Maturazione

La maturazione in legno si svolge per 24 mesi in botti di rovere di Slavonia di piccola e media capacità. Prima di essere commercializzato viene effettuato un affinamento di 6 mesi in bottiglia.

Note di degustazione

Di colore rosso rubino intenso, profondo con profumi intensi di frutta e bacche rosse, estrema finezza ed eleganza.

Lungo, persistente con ritorno aromatico di ottima piacevolezza.

Temperatura di servizio 16-18 C°. Per una maggiore comprensione di questo vino, si consiglia di decantare in cristallo prima di servire.

Si accompagna con formaggi toscani stagionati, primi importanti, carni rosse e arrosti.

