

Nobile di Montepulciano

Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2012

Fattoria del Cerro



Il Nobile di Montepulciano Docg Tenute del Cerro nasce in vigneti situati nel cuore di Montepulciano, territorio noto per la produzione di vini di pregio. Questo vino grazie al suo stile unico, è il prodotto più famoso delle Tenute del Cerro. Va servito in calici di media grandezza.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Vino Nobile di Montepulciano
Denominazione	DOCG
Annata	2012
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Toscana
Localizzazione	Acquaviva di Montepulciano
Vitigno	Sangiovese 90% ;Mammolo 10%
Gradazione	14.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rubino vivo di buona concentrazione
Gusto	Pieno, equilibrato con un'avvertibile ma discreta componente tannica
Profumo	Intenso, fragrante con evidenti note fruttate tra le quali spiccano amarena, viola, mammola e vaniglia
Abbinamenti	Primi con carni rosse, primi con funghi, secondi piatti di carni bianche, formaggi a media stagionatura
Temperatura di servizio	16-18° C

DATI DI PRODUZIONE

Vinificazione	Fermentazione in acciaio inox per 7 giorni, seguita da macerazione sulle bucce, a temperatura controllata, e da fermentazione malolattica totale
Maturazione	In legno per un periodo complessivo di 18 mesi
Affinamento	Breve passaggio in inox. Sei mesi in bottiglia