Vino Nobile di Montepulciano

Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2016

Terra Antica

Dai vigneti di proprietà, curate amorevolmente fin dalla nascita, dopo che hanno accumulato nell'acino quei parametri di cui abbiamo bisogno per un grande vino, vengono raccolte da mani esperte operando rigide selezioni, adagiate in singoli recipienti e trasportate in cantina.
Dopo la diraspa-pigiatura, inizia la lunga e lenta fermentazione in piccoli fermentini di acciaio; rimontaggi programmati fanno si che il colore venga estratto, un lungo contatto con le bucce trasformano i tannini e preparano il vino ad un lungo invecchiamento.
Dopo la svinatura e la fermentazione malolattica in Dicembre il vino entra in bottaia.
In botti da 15-20hl, rimane in questo locale (seguito sempre con molta cura) per 24 mesi; il legno cede le sue spezie ed i suoi tannini, l'ossigeno trasforma molti componenti, il tempo completa l'opera.
Dopo l'imbottigliamento il vino sosta in cantina per 8-10 mesi prima di entrare nel canale commerciale.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Vino Nobile di Montepulciano
Denominazione	DOCG
Annata	2016
Classificazione	Classico
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Toscana
Localizzazione	Montepulciano
Certificazione	Convenzionale
Vitigno	Sangiovese 100%
Gradazione	14.50 % vol.
Zuccheri	0.15 g/l
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Granato, profondo, rubino con riflessi violacei
Gusto	Pieno, poderoso e rotondo, tannini eccellenti, frutto di alta qualità.
Profumo	Un naso ricco, dolce pulito e speziato il legno, eccellente la lunghezza e la profondità.
Abbinamenti	Primi con selvaggina, secondi piatti di cinghiale in umido, secondi piatti di carni rosse brasato
Temperatura di servizio	18-20

DATI DI PRODUZIONE

Allevamento	Cordone speronato
Densità impianto	4000
Resa per ettaro	80

Tipo raccolta	**Manuale**
Vinificazione	In Rosso
Affinamento	Legno austriaco
Invecchiamento consigliato	5