



Nobile di Montepulciano D.O.C.G. Riserva

DENOMINAZIONE: Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.

VITIGNO: 98% Prugnolo Gentile e Canaiolo; 2% Colorino

DESCRIZIONE GENERALE: L'azienda è collocata nella parte centrale di uno dei più antichi luoghi per la coltura della vite e dell'ulivo, di servizio diretto alla città di Montepulciano. I vitigni dell'azienda sono caratterizzati da:
- circa 2,50 ha di vigneto di oltre quaranta anni di età, dove si ritrovano i cloni di prugnolo gentile, canaiolo e mammolo che arricchiscono particolarmente il vino nobile che producono, esaltandone particolarmente la delicatezza e il sapore fruttato

- circa 3,00 ha. di vigneto di nuovo impianto. Per quest'ultimo è stata adottata una selezione dei migliori cloni di sangiovese prodotti successivamente agli anni '90, ricercando la bassa produzione a favore della qualità dei prodotti. La vendemmia avviene nel mese di Ottobre e viene eseguita manualmente, in cassette di piccola dimensione per evitare la pigiatura degli acini. Viene selezionata quindi in breve tempo, diraspata ed introdotta in cantina

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Fermentazione tradizionale in tini di acciaio a temperatura controllata per preservare gli aromi caratteristici per circa 15/20 giorni. Successivamente il vino viene trasferito nelle botti da 30 HL per circa 24 mesi per l'invecchiamento. L'affinamento in vetro a temperatura controllata completa il ciclo produttivo

VISTA: Rosso Rubino intenso tendente al granato

OLFATTO: Profumi fragranti con note di frutta di bosco e delicati sentori fumé

GUSTO: Corposo e deciso, con tannini raffinati. Persistente sul finale

DATI ANALITICI INDICATIVI: Grado alcolico: 15% vol.

BOTTIGLIA: Bordolese 750 ml

TAPPO: Sughero

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO: 15 anni

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Carne rossa e formaggi stagionati



www.agbselezione.com