

142-4

Vino Nobile Di Montepulciano D.O.C.G. - Selezione



Foglio 142 - Particella 4
Un unico terreno, una sola vigna, un solo vino.
Terroir allo stato puro.

142-4

DENOMINAZIONE

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

COMUNE DI PRODUZIONE

Montepulciano

UVAGGIO

Sngiovese Prugnolo Gentile

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Franco, Argilloso limoso

ALTITUDINE MEDIA DEL VIGNETO

450 m s.l.m.

ESPOSIZIONE

Sud-Est

FORMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

DENSITÀ CEPPI PER ETTARO

2770

PRODUZIONE PER ETTARO

60 quintali

PROCESSO DI PRODUZIONE

Il nome di questo selezionato vino racchiude in se il concetto di Terroir applicato nel più rigoroso significato del termine. L'appezzamento foglio 142 - particella 4 nominato da sempre Vigneto Pietra Del Diavolo, è un vigneto che si estende per circa 2 ettari e mezzo intorno alla cantina di vinificazione. La particolarità di questo vigneto è data da un suolo con stratificazioni rocciose a pochi centimetri dalla superficie che costringe le radici delle viti ad espandersi in larghezza anziché in profondità andando a catturare ogni più particolare profumo derivante dal terreno. Il vigneto di età compresa tra i 20 e i 25 anni inoltre beneficia di una esposizione favorevole. Il sole illumina i filari dal suo sorgere sino al tardo pomeriggio quando la brezza fresca della vallata porta refrigerio alle piante favorendo la completa maturazione delle uve. La raccolta altamente selettiva viene effettuata solo manualmente. Le uve messe in cassette vengono trasportate in cantina dove selezionate nuovamente vengono avviate alla fermentazione alcolica. Questa avviene a temperatura controllata di circa 27° con una permanenza delle bucce sul mosto di 15 giorni. Il prolungarsi dei giorni di fermentazione permette una completa estrazione di profumi e relative sfumature di colore. La conversione malolattica e l'elevazione in legno avvengono in botti di rovere da 25 HL per 24 mesi. La successiva sosta in vetro permette a questo vino di esaltare tutte le sue caratteristiche acquisite durante il suo ciclo vitale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Colore: rosso rubino con riflessi granati.

Bouquet: : complesso, intenso con note di frutta di bosco a bacca nera e confettura di frutti rossi. Note di pepe e spezie..

Sapore: di elegante struttura, con trama tannica vellutata ed equilibrata. Persistente ed elegante sul palato.

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

20 °C

ABBINAMENTI

Formaggi a tutti i livelli di stagionatura, primi piatti impegnativi, carni, selvaggina, insaccati. Ottimo da meditazione.