

Conoscete il vigneto Pietra del Diavolo o 142-4?



Si parla molto di terroir toccando l'immaginario di chi degusta attraverso frange di luoghi, profumi e colori. Stefano Sorlini di Metinella, azienda di Montepulciano, ha fatto delle note inconfondibili dei suoi vini un brand. Nasce così 142-4 Nobile di Montepulciano Docg – Selezione un vino che nasce dalle uve (Prugnolo Gentile) di una specifica particella, 2 ettari e mezzo, intorno alla cantina di vinificazione di Metinella: Pietra del Diavolo. Colore rosso rubino, riflessi granati, bouquet complesso e intenso, note di frutta di bosco a bacca nera, confettura di frutti rossi, pepe e spezie. Un nettare elegante, strutturato, dalla trama tannica velutata, equilibrata e una piacevole persistenza. Cosa rende speciale il vigneto di Pietra del Diavolo? Un suolo con stratificazioni rocciose a pochi centimetri dalla superficie che costringe le radici delle viti ad espandersi in larghezza catturando così ogni profumo del terreno. 142-4 è il perfetto ambasciatore di un metodo produttivo che rende tutti i vini Metinella un'esperienza sensoriale. Provatene anche Ombra (Toscana Bianco Igt), RossoRosso (Cabernet Toscana Rosso Igt), RossoDiSera (Rosso Montepulciano Doc), BurbeRosso (Nobile di Montepulciano Docg) e Ora (Vinsanto del Chianti Doc). •

Metinella affina il concetto di terroir con un Nobile di Montepulciano Docg – Selezione



Have you ever heard about Pietra del Diavolo or 142-4?

Metinella perfects the concepts of terroir with a Nobile di Montepulciano Docg – Selezione

The word terroir touches the tasters' imagination with places, perfumes and colors. Stefano Sorlini of Metinella, a winery from Montepulciano, has made a brand of the unique notes of his wines. 142-4 Nobile di Montepulciano Docg – Selezione is a wine made with the grapes (Prugnolo Gentile) of a peculiar parcel of his vineyards, 2 hectares and a half that grow around the vinification cellar of Metinella: Pietra del Diavolo. The result is a ruby red wine, with garnet reflexes, an intense and complex bouquet with black wild berries, red fruits marmalade, pepper and spicy aromas. An elegant nectar, with a velvety tannic well-balanced structure and a pleasant persistence. What makes the vineyard of Pietra del Diavolo so special? A rocky stratified

soil that forces the roots of the vine to grow wide (and not deep) catching all the perfumes of the land. 142-4 is the perfect ambassador of a productive method that makes all wines by Metinella a sensorial experience. Taste Ombra (Toscana Bianco Igt), RossoRosso (Cabernet Toscana Rosso Igt), RossoDiSera (Rosso Montepulciano Doc), BurbeRosso (Nobile di Montepulciano Docg) and Ora (Vinsanto del Chianti Doc) too.

METINELLA

Via Fontelellera 21/A
53045 Montepulciano – Siena
Telefono: +39 0578 799139
info@metinella.it
www.metinella.it