

## VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA 2015



### TIPOLOGIA

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

### VARIETÀ

Sangiovese 100%

### ESPOSIZIONE

Nord-Est

### DENSITÀ D'IMPIANTO

3500 piante/ha

### RESA PER ETTARO

80 quintali

### ANNO D'IMPIANTO

2001

### TERRENO

Argilloso

### ALTITUDINE

350m slm

### ALLEVAMENTO

Doppia palmetta cordone speronato

### MATURAZIONE

36 mesi in botti di rovere da 20 hl

---

### VINIFICAZIONE

La vendemmia viene effettuata tramite raccolta a mano in cassetta a fine settembre/inizio ottobre. Successivamente si passa alla spremitura e quindi alla fermentazione alcolica (10/15 giorni) con lieviti selezionati ad una temperatura di 28° C. La macerazione sulle bucce ha una durata di circa 20/25 giorni con 2 rimontaggi al giorno.

---

### DEGUSTAZIONE

Colore granato, al naso profumi terziari, spezie, vaniglia e frutta rossa matura. In bocca si presenta equilibrato, rotondo e molto fine, tannini delicati, ottima acidità. Lunga persistenza che conferisce al vino una perfetta armonia.

**ABBINAMENTI** Antipasti di salumi e formaggi stagionati | Selvaggina | carni rosse

Alcol	Zuccheri residui	Acidità totale	PH	Acidità volatile	Estratto secco
14,5%	< 0,9 g/L	5 g/L	3,5	0,71 g/L	31,1 g/L

**BOTTIGLIE** Circa 2660

---

### VITICOLTORI IN MONTEPULCIANO