

## VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2016

**TIPOLOGIA**

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

**ANNO D'IMPIANTO**

2001

**VARIETÀ**

Sangiovese 100%

**TERRENO**

Argilloso

**ESPOSIZIONE**

Nord-Est

**ALTITUDINE**

350m slm

**DENSITÀ D'IMPIANTO**

3500 piante/ha

**ALLEVAMENTO**

Doppia palmetta cordone speronato

**RESA PER ETTARO**

80 quintali

**MATURAZIONE**

24 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, un'eccellente vivacità del colore e un'ottima consistenza. Profumi di viola con sentori di ciliegia, bacche rosse e nota speziata di pepe nero, buona sapidità e mineralità. In bocca si presenta con una buona acidità, tannino non aggressivo ma deciso e di ottima persistenza, nel pieno rispetto della tipicità del territorio.

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

Alcol	Zuccheri residui	Acidità totale	PH	Acidità volatile	Estratto secco
14%	< 0,5 g/L	5,3 g/L	3,5	0,56 g/L	32,5 g/L

**BOTTIGLIE** Circa 3300

---

**VITICOLTORI IN MONTEPULCIANO**