



PODERE
CASA AL VENTO

Vino Nobile di Montepulciano 2017



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. Invecchiato per 24 mesi in botti di rovere da 20HL

Degustazione

Colore rubino con riflessi granati. Al naso sentori di frutta rossa, nota floreale di viola e lavanda. In bocca piacevole e stuzzicante grazie ad un'ottima acidità e ad un tannino ben integrato nel vino

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	5,1 g/L	3,5	0,56 g/L	34,4 g/L

Bottiglie

Circa 2500

Viticoltori in Montepulciano

Podere Casa al Vento
loc. S.Albino 53045, Montepulciano (SI) Italia - +39 0578 798286 - poderecasalvento@libero.it
www.poderecasalvento.it