

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G.



annata 2017

L'estate è stata calda e secca: per produrre il Vino Nobile abbiamo selezionato il miglior terroir, dove il terreno è adatto a far fronte alla mancanza d'acqua e alle alte temperature.

Abbiamo sfruttato parte del vigneto Martiena, dove il terreno tufaceo e sabbioso garantisce alle uve elevata acidità e aromi freschi e fragranti. L'argilla del vigneto Ciarliana, invece, garantisce l'approvvigionamento idrico alle piante durante tutta l'estate.

Il vino ha un naso piacevole e complesso e non è necessario attendere molto tempo per gustarlo al meglio. La qualità del nostro Vino Nobile garantisce un lungo potenziale di invecchiamento, anche di 10-15 anni.

Il Vino Nobile di Montepulciano è il vino simbolo del nostro territorio: la perfetta esemplificazione dell'espressione che il Sangiovese prende nelle terre di Montepulciano.

NOTE DEGUSTATIVE

Il Vino Nobile di Montepulciano si presenta con un colore rubino brillante, con sfumature granate all'invecchiamento. Profumo intenso con aromi di ciliegia matura, prugna e viola. Rappresenta il connubio perfetto tra struttura ed eleganza: il suo corpo pieno ed i suoi tannini vellutati sono bilanciati dalla sua bella acidità. Il vino è decisamente persistente e armonico.

VITIGNI

In prevalenza Sangiovese, con piccoli quantitativi di vitigni complementari.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Prevalentemente argilloso con presenza di sabbie (tufo) che donano un colore intenso, un corpo pieno e la capacità di invecchiamento.

AREA DI PRODUZIONE

Il vigneto principale da cui prendiamo le uve per il nostro Vino Nobile è "La Ciarliana"

ALTITUDINE

300 metri s.l.m.

ANNO DI IMPIANTO

Tra il 2000 e il 2013

VINIFICAZIONE

La tecnica di vinificazione consiste in una pressatura soffice, una fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 26-28°C e una macerazione sulle bucce per 15-20 giorni con rimontaggi.

MATURAZIONE

Affina per minimo 24 mesi, di cui almeno 18 in botte di rovere di Slavonia da 50 hl.

POSSIBILITÀ DI INVECCHIAMENTO

Almeno 10-15 anni

PRODUZIONE MEDIA ANNUA

120.000 bottiglie



Az. Maria Caterina Dei

Via Martiena 35, 53045 Montepulciano, (Siena) – Italy

☎ +39 0578 716878 📠 +39 0578 758680 ✉ info@cantinedei.com