



Dei

MADONNA DELLA QUERCE VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G.



DESCRIZIONE

La Madonna della Querce si presenta con un rosso rubino intenso, profondo. Il naso è ampio e affascinante, le note varietali la fanno da padrone con frutta rossa matura, confetture, il tutto accompagnato da note speziate in sottofondo. La bocca è eterea, lunga e minerale, il tannino fitto ed elegante

VITIGNI

Sangiovese

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Il suolo è di origine pliocenica, risalente a 2,5-5 milioni di anni fa. La tessitura è omogenea, composta da un'alternanza di argille tufacee e sabbia

AREA DI PRODUZIONE

Vigneto la Piaggia

Altitudine: da 370 s.l.m

Anno di Impianto: 2005

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Dopo aver selezionato accuratamente le uve nel banco di cernita, segue una pressatura soffice. La fermentazione avviene in acciaio inox a temperatura controllata di 26-28°C. La macerazione sulle bucce dura per 28-30 giorni, con rimontaggi

MATURAZIONE

Almeno 20 mesi in botte grande seguito da un lungo periodo di affinamento in bottiglia

POSSIBILITÀ DI INVECCHIAMENTO

Circa 25 anni

PRODUZIONE MEDIA ANNUA

Produzione: circa 4.000-4.500 bottiglie