

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



DESCRIZIONE

Il Vino Nobile di Montepulciano presenta un colore rubino brillante, tendente al granato con invecchiamento. Al naso ha profumi intensi, eterei, di ciliegia matura, prugna e viola. È sapido, equilibrato e persistente, dal tannino morbido e vellutato

VITIGNI

Sangiovese, con piccoli quantitativi di vitigni complementari

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Misto argilla tufaceo.

Area di produzione: Vigna La Ciarliana, Cervignano

Altitudine: 300 m s.l.m.

Anno di impianto: Tra il 2000 e il 2013

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice; fermentazione spontanea con uso di lieviti indigeni in acciaio inox a temperatura controllata di 26 – 28°C; macerazione sulle bucce per 15 – 20 giorni con rimontaggi

TECNICA DI MATURAZIONE ED AFFINAMENTO

Da disciplinare 24 mesi di maturazione di cui 18 mesi in legno ed affinamento in bottiglia

POSSIBILITÀ DI INVECCHIAMENTO

Circa 10 – 15 anni

PRODUZIONE MEDIA ANNUA

120.000 bottiglie