

Vino Nobile di Montepulciano

selezione "Asinone"

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Dopo anni di incessante sperimentazione, abbiamo individuato nel Vigneto "Asinone", il migliore potenziale qualitativo delle nostre uve. Il Nobile "Asinone" rappresenta l'espressione più alta della nostra produzione e la sintesi più compiuta tra tradizione, territorio e innovazione enologica. Ottenuto da uve Sangiovese, esprime uno stile riconoscibile e un carattere definito, ma capace di confrontarsi con le tendenze del gusto internazionale.

Scheda Tecnica

CLASSIFICAZIONE: DOCG – Vino Nobile di Montepulciano
PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1983 (nasce come riserva)
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE MEDIAMENTE: Asinone viene prodotto soltanto nelle migliori annate ed il numero di bottiglie prodotte ispezchia la qualità dell'annata stessa. Mediamente la produzione è di circa 20.000-40.000 bottiglie. Nelle annate in cui non viene imbottigliato, Asinone è "declassato" a Nobile di Montepulciano base
VARIETÀ: Nelle annate migliori Asinone è prodotto con 100% Sangiovese. Nelle altre aggiungiamo circa il 10% di Colorino e Merlot, prodotti nella parte nuova del vigneto.
SUPERFICIE DEI VIGNETI: 14 ha. (9 ha. piantati nel 1963, 5 ha. nel 1990)
ALTIMETRIA: 350 m.s.l.m.
ESPOSIZIONE: Sud/Sud-Ovest
TIPOLOGIA DEI TERRENI: di natura argillo-limosa con presenza di scheletro
DENSITÀ DI IMPIANTO: 3.000 ceppi per ettaro nella parte vecchia e 5.000 nella nuova
METODO DI VENDEMMIA: manuale in cassette
VINIFICAZIONE: la fermentazione avviene in tini "tronco-conici" di acciaio inox a temperatura controllata con follature integrate da rimontaggi. Fermentazione e macerazione hanno una durata di 20-25 giorni.
AFFINAMENTO: 16-18 mesi in barriques nuove di rovere francese.
CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 15 anni



POLIZIANO

Azienda Agricola