

Vino Nobile di Montepulciano

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Alle uve Prugnolo Gentile, che caratterizzano il comprensorio di Montepulciano, dedichiamo le più attente cure perché esprimano tutto il potenziale di un territorio dalla riconosciuta vocazione vitivinicola. Il risultato è il nostro Vino Nobile di Montepulciano, strutturato, longevo e dai profumi intensi ma non inutilmente caricaturali, che esprimono fedelmente le sue origini profondamente toscane, e il legame antico fra terra, uomo e cultura.

Scheda Tecnica

CLASSIFICAZIONE: DOCG

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1968

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE MEDIAMENTE: il numero di bottiglie prodotte rispecchia l'andamento dell'annata. Mediamente 150.000-180.000 bottiglie

VARIETÀ: 85% Prugnolo Gentile – 15% Colorino, Canaiolo e Merlot

SUPERFICIE DEI VIGNETI: 42 HA

ALTIMETRIA: 300-400 m.s.l.m.

ESPOSIZIONE: Varie

TIPOLOGIA DEI TERRENI: di natura argillo-limosa con media presenza di scheletro

DENSITÀ DI IMPIANTO: 3.000-5.000 ceppi per ettaro

METODO DI VENDEMMIA: manuale

VINIFICAZIONE: la fermentazione avviene in tini "tronco-conici" di acciaio inox a temperatura controllata con follature che integrano i rimontaggi. La macerazione ha una durata di 18-22 giorni

AFFINAMENTO: circa 14-16 mesi di legno. Due terzi in barriques e tonneaux di rovere francesi (80% di secondo passaggio e 20% nuove) e un terzo nelle botti tradizionali

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 10-12 anni



POLIZIANO

Azienda Agricola