



CAPOVERSO



## VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

**Denominazione:** Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Base Sangiovese con piccole percentuali di Merlot. La vendemmia manuale, con attenta scelta dei grappoli in vigna si svolge nel mese di ottobre; vinificazione con macerazione sulle bucce per 18/20 giorni. Durante la fermentazione, si pone particolare attenzione ai rimontaggi che vengono effettuati manualmente, e alla temperatura. Segue il passaggio in botti di rovere da 50 ql. per un periodo di 12/16 mesi; seguito dal riposo in bottiglia. Un attenta selezione dei cloni, la cura, durante il periodo di raccolta, permettono a questo vino di esprimere una vita lunga, con tannini morbidi che evolvono nel tempo. Il profumo è intenso, si apre con eleganza e rivela note di amarena, mandorle tostate e caffè. Corpo rotondo e armonioso, deciso, avvolgente e intenso. Lunga persistenza con note tanniche morbide ed equilibrate.

**Ubicazione vigna:** Loc. Argiano- Comune di Montepulciano

**Uvaggio:** Sangiovese e Merlot

**Altitudine:** 350-400 m.s.l. - Esposizione Sud-Sud Est

**Tipologia del terreno:** limo e argilla in equilibrio

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Densità viti per ettaro:** 6.000 piante

**Vendemmia:** Manuale

**Macerazione:** 18 - 20 giorni alla temperatura di 25-30°

**Maturazione:** In botte tradizionale da 50 HI

**Formati:** 750 ml - 1500 ml

**Prima annata prodotta:** 2000

**Temperatura di servizio:** 18/20°