

## VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO Riserva D.O.C.G. Vecchia Cantina

**Classificazione del vino:** Vino Nobile di Montepulciano Riserva

Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

**Varietà:** Prevalentemente Sangiovese.

**Comune di produzione:** Montepulciano (SI).

**Resa per ettaro:** 80 q.li uva pari a 56 hl.vino Max

**Altimetria dei vigneti:** 250/450 metri s.l.m.

**Tipologia dei terreni:** autoctono medio impasto.

**Sistema di allevamento:** guyot e cordone speronato.

**Densità di impianto:** 2500/4500 piante per ettaro.

**Vinificazione:** diraspapigiatura; fermentazione a temperatura controllata e successiva macerazione, durata complessiva 12-15 giorni.

**Materiali delle vasche di fermentazione:** acciaio inox.

**Temperatura di fermentazione:** 26-28°C.

**Periodo di maturazione:** 30 mesi in botti grandi di Rovere di Slavonia dalla capacità di 35-50 hl e affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

**Capacità di invecchiamento:** 10-15 anni.

**Colore:** rosso rubino coperto con riflessi granati.

**Bouquet:** ampio e persistente, dove si rilevano note di frutta a bacca rossa e spezie.

**Gusto:** sapido, pieno e morbido, con piacevoli note tanniche a completare un'acidità mai eccessiva.

**Abbinamento:** a suo agio con le sfide culinarie più importanti: grandi arrosti, cacciagione, cinghiale in umido, brasati.

**Temperatura di servizio ideale:** 16-18°C.

**Wine name and classification:** Vino Nobile di Montepulciano Riserva

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

(Certified and Guaranteed Denomination of Origin).

**Grape varieties:** Mainly Sangiovese.

**Production area:** Montepulciano (SI).

**Yield per hectare:** 80 quintals of grapes, the equivalent of 56 hectolitres of wine, Max.

**Altitude of vineyards:** 250/450 m above sea level.

**Soil type:** autochthonous, medium texture.

**Training system:** Guyot and spurred cordon.

**Plant density:** 2500/4500 vinestocks per hectare.

**Vinification:** separation of grapes from stalks and pressing; fermentation at controlled temperature followed by maceration, 12-15 days in total.

**Fermentation vats:** stainless steel vats.

**Fermentation temperature:** 26-28° C.

**Maturation:** 30 months in large 35-50 hl Slavonian durmast barrels and refinement in bottle for at least 6 months.

**Aging capacity:** 10-15 years.

**Colour:** covered ruby red with garnet hues.

**Bouquet:** wide and persistent, with a perfect amalgam of red berry fruit and spicy notes..

**Taste:** sapid, full and soft, with pleasant tannic notes to complete an always reasonable acidity.

**Food pairing:** at ease with the most important culinary challenges, roasts, game, wild boar stew, braised meat.

**Ideal service temperature:** 16-18° C.

