

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

Classificazione del vino: Vino Nobile di Montepulciano 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

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 giorni.

Materiali delle vasche di fermentazione: acciaio inox.

Temperatura di fermentazione: 26-28°C.

Periodo di maturazione: 2 anni in botti grandi di Rovere di Slavonia dalla capacità di 35-85 hl e affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

Capacità di invecchiamento: 7-15 anni.

Colore: rosso rubino vivace con gradite note violacee.

Bouquet: fresco ed ampio, persistente nelle note fruttate.

Durante l'invecchiamento esprime sentori di spezie.

Gusto: buona la freschezza in equilibrio con i tannini, si ritrovano le note fruttate di bacca rossa e confettura anticipate dal bouquet.

Di buona struttura e sapidità.

Abbinamento: con ogni tipo di arrosto, compresa la cacciagione e gli umidi.

Buono l'abbinamento con i formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio ideale: 16-18°C.

Wine name and classification: Vino Nobile di Montepulciano 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.

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 days in total.

Fermentation vats: stainless steel vats.

Fermentation temperature: 26-28° C.

Maturation: 2 years in large 35-85 hl Slavonian durmast barrels and refinement in bottle for at least 6 months.

Aging capacity: 7-15 years.

Colour: vivid ruby red with pleasant violet hues

Bouquet: fresh and wide, persistent in the fruity notes.

With age it releases scents of spices.

Taste: good freshness and tannin-acid balance, fruity notes of red berry fruits and jam as suggested by the bouquet. Good structure and savouriness.

Food pairing: any kind of roasted meat including game, and stewed meat.

Good with medium-aged cheese.

Ideal service temperature: 16-18° C.

