



**Vino Nobile di
Montepulciano DOCG**

Uve: 70% Prugnolo Gentile (Sangiovese Grosso), 20% Canaiolo Nero, 10% altre varietà (Mammolo, Pulcinculo, Trebbiano, Malvasia).

Vigneto: vigne selezionate nel comprensorio Montepulciano, sulle colline a 350-400 metri d'altitudine; le viti sono allevate a Guyot semplice e doppio, su terreni pliocenici, con argilla e marna; la resa in vino è di 52 hl/ha.

Vinificazione: macerazione di bucce nel mosto di circa 20 giorni; fermentazione alcolica in acciaio; affinamento in fusti di rovere francese per 2 anni e poi almeno 6 mesi in bottiglia.

Vino: colore rosso rubino con vividi riflessi granati; profumo intenso e composito, di particolare finezza, con note dominanti di prugna essiccata, chiodo di garofano, cannella e con ricordi di mammola e giaggiolo; sapore asciutto, pieno e sapido, giustamente tannico, con elegante fondo di confettura di prugne e di mandorla tostata a lungo persistente.

Alcol: 14% vol.

Conservazione ottimale: 7-8 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici: grigliate miste di carne, agnello, capretto, selvaggina, cacio pecorino stagionato.

Temperatura di servizio: 18-20°C.