ACQUISTATO IL .....

Poggio Uliveto Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2013



La nobiltà enologica

Il Vino Nobile di Montepulciano Poggio Uliveto è un elegantissimo rosso per chi ama i vini strutturati e imponenti. Frutta e spezie sono le note dominanti e accompagnano una grande ricchezza e intensità al palato. Un rosso da non farsi sfuggire!

Nei pressi di Arezzo, più precisamente a nord est della città, sorge la storica Tenuta di San Fabiano. Proprietà dei Conti Borghini Baldovinetti de' Bacci da che ne si ha memoria, si estende sui pendii limitrofi. L'Azienda Agricola nasce nel dopoguerra ed è oggi una realtà importante del panorama enologico toscano in Italia e all'estero.

La Vigna

Terreno	Argilloso di origine vulcanica
Esposizione	Sud-est, 280-300 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Prugnolo Gentile 90%, Cannaiolo e Mammolo 10%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Carni rosse brasate, arrosti, selvaggina, formaggi forti e/o stagionati.
Vinificazione	Raccolta fatta a mano. Fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio con permanenza sulle bucce per 18-20 giorni. Successiva fermentazione malolattica in vasca di acciaio inox. La maturazione avviene parte in tonneaux nuovi di legno francese, parte in botti da 20 hl di rovere di Slavonia per 18 mesi e successivo affinamento minimo di 6 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Colore rubino carico; al naso è intenso con note speziate e piacevoli sentori di frutta sotto spirito; in bocca presenta intensità, corpo ed eleganza.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821