



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, arrostiti, 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 tonneau 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