



ACQUISTATO IL .....

**Nobile di Montepulciano Riserva DOCG**

**2012**

## Un vino che è storia



Un'azienda storica toscana, una zona che è da sempre simbolo di vini di qualità, un vino che è un'icona dell'enologia italiana nel mondo. Questi i tre ingredienti che fanno del Vino Nobile di Montepulciano di Tenute del Cerro un simbolo della viticoltura toscana.

Con i suoi 94 ettari vitati a Prugnolo Gentile (un clone particolare di Sangiovese tipico della zona), Fattoria del Cerro è la più grande realtà produttrice di Vino Nobile di Montepulciano. Oggi ti proponiamo l'annata 2012 del Nobile di Montepulciano Riserva DOCG. Colore rosso granato intenso, al naso sentori di frutta rossa, dalla marasca alla prugna, con calde sensazioni eteree e speziate. Ottimo corpo e persistenza.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Limoso-argilloso con presenza di scheletro
<b>Esposizione</b>	Sud-Ovest, 300m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Densità imp.</b>	5.000 ceppi per ettaro

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Toscana
<b>Uve</b>	Prugnolo Gentile 100%

**Gradazione** 13,5% vol.

**Temp. Servizio** 18°

**Quando Berlo** Entro 4 anni da oggi

**Abbinamento** Primi e secondi a base di selvaggina

**Vinificazione** Fermentazione con macerazione in serbatoi di acciaio per 15-18 giorni a temperatura controllata (24-28° C) con rimontaggi giornalieri e delastage; al termine della fermentazione alcolica si procede ad una macerazione post fermentativa a 29° C per circa 48 ore dopodiché si procede alla svinatura; subito dopo la svinatura i vini, con ancora una buona presenza di fecce fini, vengono trasferiti in barriques di rovere francese. Qui avverrà la fermentazione malolattica e subiranno batonnage settimanali per circa 5 mesi; dopo questo periodo continueranno il loro affinamento per altri 7 mesi per poi passare in botti grandi di rovere di Slavonia per altri 6 mesi

**Sensazioni** Colore rosso granato intenso, al naso sentori di frutta rossa, con calde sensazioni eteree e speziate. Ottimo corpo e persistenza.

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821