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

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

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	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 Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821