



ACQUISTATO IL

Canneto Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG 2010

Una grande Riserva



Un grande vino, dal naso caldo, con accenni di frutta sottospirito e note eteree. Bocca di grande corpo, finale dal tannino morbido...un piacere assoluto!

Tra la Val di Chiana e la Val D'Orcia, si erge Montepulciano, borgo Medievale da sempre legato alla coltivazione della vite. Sulle amabili colline di questo autentico paesaggio toscano prende vita il Nobile di Montepulciano dell'Azienda Agricola Canneto: una realtà che da sempre si è focalizzata sulla produzione di questa DOCG, come dimostrano i 15 ettari (su 26 vitati totali) riservati alla produzione di Vino Nobile.

La Vigna

Terreno Medio impasto tendente all'argilloso

Esposizione Sud-Ovest , 350/400 m s.l.m.

Allevamento Spalliera a cordone speronato

Densità imp. 5200 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve Sangiovese 95% , Merlot e Cabernet Sauvignon 5%

Gradazione 14,5% vol.

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Entro 3 anni da oggi

Abbinamento Secondi piatti importanti, selvaggina, carne alla griglia, formaggi stagionati.

Vinificazione Diraspatura e pressatura soffice. Fermentazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata di 28-30° per circa 16-18 giorni. Dopo la svinatura inizia la fermentazione malolattica in acciaio; affinamento in legni di varia provenienza e capacità per circa 30 mesi e imbottigliamento.

Sensazioni Un grande vino, dal naso caldo, con accenni di frutta sottospirito e note eteree. Bocca di grande corpo, finale dal tannino morbido

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821