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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821