ACQUISTATO IL .....

Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2015

Il più Nobile dei vini rossi toscani

Sangiovese in purezza per il più Nobile dei vini toscani (non ce ne abbiano a male gli amici del Brunello). Avignonesi propone un Nobile di Montepulciano Docg molto tradizionale. Le uve provengono da vigneti collinari che salgono fino a 300 metri sul livello del mare. Suoli, clima e cure degli agronomi permettono di portare in cantina uve sane e perfettamente mature che vengono subito lavorate con cura e competenza. La fermentazione è spontanea e la macerazione sulle bucce dura fino a un massimo di 30 giorni, a seconda dei singoli lotti di vino. Seguono almeno 18 mesi di affinamento in legno prima del definitivo imbottigliamento. Ne deriva un vino ottimo da bere subito dopo l'acquisto ma in grado anche di invecchiare bene per qualche anno in cantina, in attesa dell'occasione giusta per stapparlo. Pluri premiato dalla critica enologica mondiale, questo rosso di carattere è il compagno ideale di grandi arrosti e di formaggi stagionati.

Avignonesi è una di quelle aziende vinicole che hanno contribuito negli anni, e che contribuiscono tutt'ora, a creare nel mondo il mito del vino toscano. Con una superficie di oltre 180 ettari vitati, suddivisi tra i comuni di Montepulciano e Cortona, Avignonesi regala al mercato globale poco meno di un milione di bottiglie l'anno. E nonostante non possa certamente essere definita una piccola azienda dimostra una grande sensibilità per l'ambiente. E' infatti impegnata nella coltivazione biologica e biodinamica, per portare in cantina uve sane e coltivate nel rispetto della natura. Tra i suoi filari, varietà internazionali e autoctone. Nel suo catalogo, etichette mitiche e ricercate dagli appassionati di vino di tutto il mondo.

La Vigna

Terreno	Suoli sedimentari di origine marina, calcarei con quantità variabili di argille e sabbie di era pleistocenica (3 milioni - 120,000 anni fa) a Le Capezzine, Lodola e Matracchio. Di origine pliocenica (3-5 milioni di anni fa) a I Poggetti, Le Badelle, Banditella e El Grasso
Esposizione	Tra 270 e 375 metri s.l.m.
Allevamento	Alberello, guyot e cordone speronato
Densità imp.	da 2.564 a 7.158 viti / ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Vino da invecchiamento non ha scadenza
Abbinamento	Arrosti vari
Vinificazione	La fermentazione è partita spontaneamente. La fermenazione alcolica con macerazione sulle bucce è durata fino atd un massimo di 30 giorni, a seconda dei singoli lotti di vino
Sensazioni	frutti a bacca rossa maturi

© 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