ACQUISTATO IL .....

"Poggio Stella" Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2021 2021



Il più nobile dei Sangiovese

Non può che essere questo il vero cavallo di battaglia della Vecchia Cantina di Montepulciano. Un Nobile prodotto con tutte le cure e le attenzioni del caso, partendo solo dalle uve migliori conferite in cantina dai soci della più grande cooperativa della Toscana. Sangiovese praticamente in purezza, questo vino nasce da una vinificazione attenta. Fermentazione a temperatura controllata prolungata per diversi giorni in modo da estrarre tutto il colore possibile da uve solitamente timide sotto questo aspetto, viene poi fatto maturare in botti di rovere di Slavonia per non meno di 2 anni. Del resto il Sangiovese ha bisogno di tempo per smussare gli angoli di un carattere da toscanaccio burbero e indossare le vesti di un nobiluomo di buona famiglia. Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino acceso. Al naso il bouquet è esattamente come ce lo si aspetta, ampio con note di frutta rossa e quell'inconfondibile sentore di sottobosco che richiama subito alla mentre il Sangiovese in purezza. In bocca è pieno e armonico, dotato di un bel corpo e una gradevole acidità che lo bilancia. Piacevole lo spunto tannico che persiste piacevolmente in bocca, prolungando per interi minuti il piacere di aver bevuto.

Per chi arriva a Montepulciano percorrendo la via Provinciale è difficile non scorgere la sagoma della Vecchia Cantina di Montepulciano. Si trova lì da cinquanta anni a ricordare a tutti che quando le cose si fanno con passione, non importa se in piccolo o in grande, i risultati arrivano. Nata nel 1937, è la più antica cooperativa della Toscana e certamente la più grande del territorio. Fondata su iniziativa di quattordici produttori , oggi conta sulla collaborazione di circa 400 soci, uniti da una grande passione e da un obiettivo comune: garantire prodotti di qualità a un prezzo accessibile. Ovviamente nel rispetto della tradizione e dell'ambiente. Lo fanno, alla grande, potendo contare su oltre 1.000 ettari vitati, in Toscana ma non solo. Nella gamma dei loro vini, infatti, oltre a diversi "di Montepulciano", rossi e Nobili, si trovano belle etichette rappresentative di altre zone, come il Chianti, ma anche di altre regioni, come l'Umbria.

La Vigna

Terreno	Media collina, terreni formati dallo sfaldamento di roccia madre, con buona presenza di scheletro.
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot e cordone speronato
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Prevalentemente Sangiovese
Gradazione	14,00% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata e successiva maturazione in tini di acciaio inox per 15 giorni. Invecchiamento in botti di Rovere di Slavonia per 24 mesi.
Sensazioni	Bouquet ampio e persistente che fa apprezzare le note di frutta a bacca rossa e sentori di sottobosco. Gusto pieno ed armonico, di buona stoffa e sapidità che rivela, sul finale, una piacevole nota tannica

© 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