ACQUISTATO IL .....

Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2017 2017

La vera nobiltà del Sangiovese



Signori e signore, ecco a voi la vera nobiltà del Sangiovese, vitigno simbolo della regione Toscana. Occorrono oltre tre anni, tra maturazione in legno e affinamento in bottiglia, per raggiungere la finezza di questo Vino Nobile di Montepulciano DOCG, proposto da Vecchia Cantina di Montepulciano, una delle più rappresentative cantine sociali del territorio. 100% Sangiovese, dopo essere giunta in cantina l'uva viene subito avviata alla trasformazione che prevede fermentazione e macerazione per almeno 20 giorni a temperatura controllata. Al termine di questa fase, il vino viene passato in botti di rovere di Slavonia, dove rimane per circa due anni in lenta maturazione. A quel punto, dopo l'imbottigliamento, il vino viene lasciato riposare in cantina per almeno altri 12 mesi prima di essere messo in commercio. Colore rosso rubino intenso con riflessi granati, questo rosso della tradizione toscana presenta aromi netti di frutti rossi, accompagnati dai toni caratteristici dell'affinamento in legno, cuoio e tabacco. In bocca, infine, si scopre un vino ben strutturato, con tannini importanti ma finissimi ed un finale lungo. E' il vino da stappare quando la tavola è animata da una bella griglia. Il Sangiovese, del resto, chiama sempre la "ciccia".

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	Vigneti: zona collinosa di Montepulciano, Toscana
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	guyot
Densità imp.	2500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	sangiovese
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Vinificazione: fermentazione e macerazione per almeno 20 giorni a temperatura controllata di 28/30 °C. Maturazione per 24 mesi in botti di rovere di Slavonia. Successivo affinamento in bottiglia per almeno un anno
Sensazioni	Aroma: aroma di frutti rossi, accompagnato da toni caratteristici di affinamento in legno (cuoio e tabacco). Eleganti note di cioccolato fondente. Gusto: molto ben strutturato con tannini importanti ed un finale lungo

© 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