ACQUISTATO IL .....

Nobile di Montepulciano Riserva DOCG 2019 2019



La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	sangiovese, mammolo
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 15 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Il vino è prodotto al 90% con uve Sangiovese e al 10% con uve Mammolo. Il vino matura 12 mesi in barrique, 6 mesi in botti di rovere, e per ulteriori 6 mesi in vasche di acciaio inox. Successivamente il vino affina in bottiglia per 12 mesi.
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso. Al naso si apre con un ampio bouquet, con profumi di amarena e sentori di mammola, arricchiti da piacevoli note speziate. Al palato risulta piacevolmente pieno e persistente, con tannini che conferiscono al vino una notevole struttura.

Eleganza e grande longevità

«Montepulciano, d'ogni vino è?il Re». Con queste parole, già nel?1685, il poeta-scienziato Francesco?Redi celebrava il nettare delle colline senesi. La Riserva di?Vino?Nobile di?Montepulciano di?Fattoria?del?Cerro raccoglie quell'eredità e la porta nel bicchiere con uno stile attuale, lineare e immediato. I vigneti si estendono tra 250?e?400?metri sul livello del mare ad?Acquaviva di?Montepulciano, su suoli pliocenici ricchi di argille e sabbie che trattengono calore di giorno e rilasciano freschezza di notte. La vicinanza di Valdichiana e Val?d'Orcia, poi, crea forti escursioni termiche, dando vita a condizioni ideali per la nascita di profumi nitidi e tannini fini. Un'aneddoto locale racconta che i contadini chiamavano questi terreni "sassi che nutrono", perché la vite, costretta a radicare in profondità, dava uve naturalmente concentrate. La Riserva di Fattoria?del?Cerro nasce quasi esclusivamente da Prugnolo?Gentile, biotipo di Sangiovese che deve il nome al colore violaceo dell'acino, simile alla buccia della prugna selvatica, il prugnolo appunto. Questo clone, adattato nei secoli al microclima di Montepulciano, offre acidità viva e tannini setosi, fondamentali per l'invecchiamento. Le uve, raccolte a metà settembre, vengono selezionate parcella per parcella. La fermentazione avviene a temperatura controllata, con rimontaggi e délestage quotidiani. Segue una macerazione post?fermentativa per estrarre colore e struttura. Il vino, infine, riposa almeno altri 18?mesi in botti di rovere e altri 6?in vetro prima della messa in commercio, superando di fatto i requisiti minimi della denominazione. Colore rubino fitto con riflessi granata, al naso emergono amarena matura, viola mammola e spezie dolci. Il sorso è pieno, persistente, sorretto da tannini evidenti ma ben fusi e da una fresca vena acida che allunga il finale. Perfetta con arrosti di manzo o cinghiale, questa Riserva accompagna bene anche la classica bistecca alla fiorentina, i pici al ragù di Chianina e il pecorino toscano stagionato.

Tenute del Cerro incarna un grande sogno enologico, iniziato nel 1978 con l'acquisizione della Fattoria del Cerro ad Acquaviva di Montepulciano e della Tenuta di Montecorona in Umbria, proseguito poi con l'ingresso di altre dimore storiche come La Poderina a Montalcino, Còlpetrone nel cuore del Montefalco, e Monterufoli su colline pisane. Oggi il gruppo possiede quasi 5.000?ettari, di cui circa 300 a vigneto. Frutto di investimenti continui in viticoltura di precisione e cantine tecnologiche, l'azienda abbraccia modelli di agricoltura 4.0 e sostenibilità, guidata dal un management di alto livello e avvalendosi della consulenza di enologi di pregio come Riccardo Cotarella. Il cuore pulsante dell'azienda è la Fattoria del Cerro, la più grande realtà privata all'interno della denominazione Vino Nobile di Montepulciano DOCG, con 93 ettari iscritti all'Albo. Dal 2002 il gruppo fa parte della multinazionale giapponese Saiwa - oggi Mitsubishi - attraverso la controllata italiana UnipolSai. Questo legame ha portato un impulso notevole in termini di innovazione e investimenti, senza snaturare l'anima agricola e territoriale delle tenute. Una curiosità: nel cuore della Fattoria del Cerro si trova un'antica chiusina etrusca, da cui prende nome una delle etichette più iconiche dell'azienda. Un simbolo di radici profonde e di un legame millenario con il territorio.

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