



ACQUISTATO IL

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

2013

Un grande Sangiovese dal sud della Toscana



Svinando®

Nella terra dove il Sangiovese viene declinato in numerose espressioni territoriali, scopriamo questo Vino Nobile di Montepulciano DOCG coltivato nell'estremità meridionale della regione Toscana: un vino piacevolmente corposo e ricco, che ci porta ad intraprendere un viaggio sensoriale differente rispetto ai tradizionali vini prodotti a partire da questo vitigno.

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. Questo Vino Nobile di Montepulciano DOCG Canneto si presenta molto intenso e caratterizzato da un'ottima alcolicità, grazie all'affinamento totale di 24 mesi, di cui 18 trascorsi in tonneau di rovere francese. Un vino perfetto per l'invecchiamento, quindi, che può venire tranquillamente paragonato ai grandi vini rossi italiani più rinomati senza sfigurare affatto e, anzi, rappresentando una piacevolissima novità per allargare il proprio bagaglio conoscitivo...o semplicemente la propria cantina!

La Vigna	
Terreno	Medio impasto tendente allo sciolto
Esposizione	Sud-ovest 350/400 m s.l.m.
Allevamento	Cordone orizzontale speronato
Densità imp.	5.200 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Rosso fermo secco DOCG
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 90%, Merlot 5%, Cabernet 5%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Ottimo per i prossimi 5 anni
Abbinamento	Piatti di carne al forno ed arrosto, selvaggina e formaggi invecchiati
Vinificazione	Pigiadiraspatura soffice, fermentazione in vasche di acciaio inox termocondizionate alla temperatura di 29° C, con l'ausilio di lieviti selezionati. La macerazione dura 16 giorni.
Sensazioni	Sensazione di piacevole calore, al naso si avvertono sentori di frutta cotta e leggere note di bon bon. In bocca è pieno e di gran corpo, con un finale caldo dovuto all'ottima alcolicità.

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. 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