



ACQUISTATO IL

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

2011



Svinando

Nobile di nome e di fatto

Immaginate un caldo pomeriggio di fine estate, immersi nella stupenda campagna senese, tra campi di grano, ulivi secolari e alti cipressi a far da corona alle vigne di sangiovese. Il profumo dell'estate che se ne va, l'odore delle crete senesi si fa intenso, i primi grappoli sono da raccogliere e in vigna si respira profumo di vendemmia. Valdipiatta nel suo Nobile 2011 ci racconta queste sensazioni, attraverso profumi di frutta cotta e tenui accenni di terra.

Con il suo Nobile 2011 ad ogni sorso Miriam Caporali ci regala un'emozione, come tante piccole istantanee sensoriali delle terre senesi. I vigneti che concorrono alla produzione del Vino Nobile di Montepulciano sono a loro volta suddivisi in parcelle. La raccolta delle uve è rigorosamente manuale (con ulteriore cernita delle uve in cantina), e le parcelle sono vinificate separatamente. Il loro primo assemblaggio viene effettuato al completamento delle fermentazioni malolattiche (metà febbraio). In questa delicata fase, al fianco della proprietà e dell'enologo Mauro Monicchi, interviene l'enologo bordolese Eric Boissenot, consulente di vari Cru del Médoc tra cui Lafite Rothschild, Latour, Margaux e Mouton Rothschild. Giulio Caporali ha acquistato la Tenuta alla fine degli Anni 80, nel territorio altamente vocato di Montepulciano (SI). Oggi l'azienda è guidata dalla figlia Miriam. Gli ettari vitati sono 22 (su 30 totali), coltivati per l'80% a sangiovese (qui detto prugnolo gentile), e per il resto a canaiolo, mammolo, merlot, cabernet sauvignon e pinot nero. I vigneti sono stati rinnovati a partire dall'inizio degli Anni 90, ad eccezione dei due Cru Sanguineto e Vigna d'Alfiero, impiantati negli Anni 70. Nell'antica cantina scavata nel tufo, al fianco delle botti in rovere di Slavonia, si possono ammirare oggi 300 nuove barriques, introdotte più di recente.

La Vigna

Terreno	Di origine pliocenica, con tessitura prevalentemente franco-argillosa e lenti tufacee.
Esposizione	Giacitura collinare con varie esposizioni, 300-350 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	4.500 ceppi per ettaro, 2.200 nei vecchi impianti

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	95% Sangiovese (prugnolo gentile), 5% canaiolo nero

Gradazione 14,5% vol.

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Oggi ? 4 anni

Abbinamento Primi piatti strutturati, secondi di carne rossa, arrosti, selvaggina, formaggi stagionati

Vinificazione Fermentazione alcolica a temperature controllate. Fermentazione malolattica in serbatoi di acciaio termoriscaldati. Primi 6 mesi in barriques di rovere francese e successivi 12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 50 hl. 6 mesi di affinamento in bottiglia

Sensazioni Colore rosso rubino vivo; naso di frutta cotta, note terrose e sentori eterei; in bocca l'ottimo corpo si appoggia a una trama tannica viva e setosa

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.