



ACQUISTATO IL

"Poggio Stella" Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2019/2019

Il più nobile dei Sangiovese



Svinando®

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 nobile uomo 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 mente 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

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