



ACQUISTATO IL

Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2017

2017

La vera nobiltà del Sangiovese



Svinando

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

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. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821