



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO VIGNA D'ALFIERO

Tipologia

Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G.

Zona di produzione

Comune di Montepulciano

Uvaggio

100% Sangiovese

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Resa

50 q.li/ha

Vinificazione ed invecchiamento Vinificazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata tra i 24 e 28 °C. Macerazione sulle bucce per 20-25 gg. Rimontaggi quotidiani e déstage ad inizio e metà fermentazione. Affinamento di 15-18 mesi in tonneaux di rovere francese da 500 lt e/o in botte di rovere di Slavonia da 30 HI

Abbinamento

Piatti strutturati ed importanti come paste con sughi a base di cacciagione, funghi o tartufi, carni rosse grigliate e stufate, selvaggina al forno o in umido, arrostiti e formaggi di lunga stagionatura.

Temperatura di servizio

18°C

Produzione in n. di bottiglie

3.000-6.000