



## VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA

### **Tipologia**

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

### **Zona di produzione**

Comune di Montepulciano

### **Uvaggio**

Sangiovese in prevalenza e Canaiolo Nero

### **Sistema di allevamento**

Guyot - Cordone speronato

### **Resa**

50 q.li/ha

### **Vinificazione ed invecchiamento**

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

### **Abbinamento**

Piatti strutturati ed importanti, si sposa perfettamente con paste con sughi a base di caccagione, funghi o tartufi, carni rosse grigliate e stufate, selvaggina al forno o in umido, arrosti e formaggi stagionati.

### **Temperatura di servizio**

18°C

### **Produzione in n. di bottiglie**

2.500-5.000 bottiglie