



## VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

### **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**

Cordone speronato e Guyot

### **Resa**

60 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 déstasse ad inizio e metà fermentazione. affinamento di 15-18 mesi parte in barriques di rovere francese e parte in botti di rovere di Slavonia da 30 e 50 Hl

### **Abbinamento**

Piatti da mediamente a molto strutturati come primi piatti dai sapori importanti, carni rosse grigliate e stufate, selvaggina, arrostiti, salumi e formaggi di media o lunga stagionatura.

### **Temperatura di servizio**

18°C

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

40.000