

# Vino Nobile di Montepulciano 2015 RISERVA

  
PODERE  
CASA AL VENTO



**DENOMINAZIONE:** Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 2015 RISERVA

**UVE:** 100% Sangiovese

**VIGNETI:** campo lungo, vigna presoni e vigna parce

**ANNO D'IMPIANTO:** 2001

**TIPOLOGIA TERRENO:** limoso argilloso

**ESPOSIZIONE:** nord-est

**ALTITUDINE:** 350 mslm

**DENSITA' IMPIANTO:** 3500 piante/ha

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Doppia palmetta cordone speronato

**RESA PER ETTARO:** 80 Quintali

**VENDEMMIA:** Raccolta a mano in cassetta a fine settembre/inizio ottobre

**VINIFICAZIONE:** fermentazione alcolica con lieviti selezionati ad una temperatura di 28° C. La macerazione sulle bucce ha una durata di circa 25 giorni con 2 rimontaggi chiusi e uno ad aria fino a fine fermentazione.

**DURATA FERMENTAZIONE ALCOLICA:** 10/15 gg

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** Spontanea in vasche di acciaio inox

**MATURAZIONE:** 36 mesi in botti di rovere da 20 HI

**AFFINAMENTO:** 6 mesi in bottiglia

**DATI ANALITICI D'IMBOTTIGLIAMENTO:**

**ALCOOL:** 14,5°

**ZUCCHERI RESIDUI:** <0,9 G/L

**ACIDITA' TOTALE:** 5 G/L

**pH:** 3,50

**ACIDITA' VOLATILE:** 0,71 G/L

**ESTRATTO SECCO:** 31,1 G/L

**LA STAGIONE:** Una eccellente annata caratterizzata da precipitazioni regolari e temperature ottimali hanno fatto sì che vi sia una maturazione perfetta, un'importante gradazione alcolica e colori intensi.

**NOTE DEGUSTATIVE:** Colore rosso rubino con riflessi granato, al naso profumi terziari, spezie vaniglia e frutta rossa matura, in bocca si presenta rotondo e molto fine, tannini molto delicati, alcolicità importante ma che non si fa sentire grazie ad un'ottima acidità che dà al vino una graziosa armonia.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Vino di importanza si accompagna splendidamente con antipasti di salumi e formaggi stagionati e secondi a base di carne rossa e selvaggina.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16/18°