



# Poggio alla Sala



## PARCETO

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

### ZONA DI PRODUZIONE:

Poggio alla Sala - Montepulciano

UVAGGIO: Sangiovese (Prugnolo) 100%

TERRENO: Medio impasto a strati di sabbie fini e argille limose con presenza di sedimenti pliocenici marini.

SISTEMA D'IMPIANTO: Cordone Speronato - 4.500 ceppi per ha. Età media delle viti: 30 anni.

PRODUZIONE DI UVA PER HA: 50 q.li.

### MICROCLIMA:

Le condizioni microclimatiche sono rese favorevoli da moderate escursioni termiche nell'arco dell'anno e dall'esposizione meridionale dei vigneti. La vicinanza dei laghi di Montepulciano e di Chiusi, nonché dei Monti Amiata e Cetona, influenzano positivamente le condizioni climatiche del territorio.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Dopo una soffice diraspa-pigiatura delle uve, si effettua una lenta macerazione a temperatura controllata in tini di rovere troncoconici che si protrae per 16-18 giorni. Vengono effettuati quotidianamente numerosi rimontaggi che diminuiscono con l'esaurirsi della fermentazione. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente entro il mese di dicembre. Il Parceto viene messo ad affinare 2 anni in botti di piccola capacità e in fusti di rovere francese; seguono 6 mesi di bottiglia.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI:

Di colore rosso rubino intenso con tonalità granate, ha profumo tipico e penetrante con note speziate provenienti dal legno. Al gusto risulta complesso, armonico e persistente. Si abbina perfettamente a carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Si consiglia di stappare la bottiglia due ore prima del servizio o decantarlo in caraffa. Temperatura di servizio 18° C.

### AREA OF PRODUCTION:

Poggio alla Sala - Montepulciano

### GRAPE VARIETIES:

Sangiovese (Prugnolo 100%)

### SOIL:

Pliocene, medium mixture with layers of fine sand, sedimentary clay and some pebbles.

### VINE TRAINING:

Straight-line, spurred tying (Cordone Speronato) - 4,500 vine stocks per hectare. Average age of producing vines 30 - 35 years.

PRODUCTION PER HECTARE: 5 tons.

### MICROCLIMATE:




Moderate temperatures throughout the year, and the vineyards' southern exposure create favourable microclimatic conditions. In addition, the proximity of three lakes, Montepulciano, Chiusi and Trasimeno, and two mountains, Amiata and Cetona, has a positive influence on the local climate.

### WINEMAKING PROCESSES AND AGING:

Carefully selected grapes undergo gentle stalk and stem removal, followed by slow maceration in wooden vats that lasts 16-18 days at controlled temperatures not exceeding 28°C. During this stage, there are several pumpovers a day, which diminish as fermentation winds down. Malolactic fermentation occurs naturally during the month of December. The wine is aged for two years in medium-sized Slavonian oak casks, and small French oak barrels. This is followed by a six-month period of refinement in the bottle.

### ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

The color is ruby-red with garnet hues. The perfume is intense, spicy and elegant, the flavour is dry, warm, and rich with developed aromas. A perfect accompaniment for red meats, game and well-seasoned cheeses. Best opened at least two hours before serving or decanted. Serving Temperature: 18 - 20 °C.

Formati / Size:  1,5ℓ  0,75ℓ  0,5ℓ