

VINO NOBILE *di* MONTEPULCIANO

UVAGGIO

95% Sangiovese
5% Merlot

ALTITUDINE VIGNETI

300 – 400 mt. s.l.m

ESPOSIZIONE VIGNETI

Varie

TERRENO

Medio impasto tendente all'argilloso
con buona dotazione di calcare

DENSITA' D'IMPIANTO

Mediamente 6000 piante per Ha.

PRODUZIONE PER HA IN VINO

56 Hl / Ha

GRADAZIONE

14,00 % Vol.

FORMATI

0,75 cl - 1,5 L

VINIFICAZIONE

Il Vino Nobile di Montepulciano "Antico Colle", nasce da uve di Sangiovese e da una piccola percentuale di Merlot. La raccolta delle uve avviene, di norma, nel mese di ottobre e comunque solamente al raggiungimento delle condizioni ottimali del frutto. La fermentazione alcolica avviene in tini di acciaio inox a temperatura controllata (non superiore ai 30 C°). Fermentazione e macerazione hanno una durata di 18-22 giorni. Alla macerazione sulle bucce, segue la svinatura finale effettuata con una soffice pressatura delle vinacce.

MATURAZIONE

La maturazione in legno si svolge per 18 mesi in botti di rovere di Slavonia di piccola e media capacità.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosso rubino intenso, profondo con profumi intensi di frutta e bacche rosse, seguono profumi terziari come cuoio, tabacco, pepe nero con una nota balsamica.

