

DOCG

# Vino Nobile di Montepulciano

**DOCG**

85% Sangiovese, 15% Colorino, Canaiolo e Mammolo

Elegante, con tipici sentori di giaggiolo, rosa e frutti rossi che si integrano con note balsamiche dopo qualche anno di affinamento in bottiglia; equilibrato e giustamente tannico, strutturato al gusto. Un vino di grande tipicità che accompagna paste con condimenti elaborati, carni rosse, tartufo, formaggi morbidi e stagionati.  
Servire a 18 – 20° C

**Area di produzione**

Pievi Sant'Ilario e Cervognano

**Vigneti**

Vallocaia e Camparone

**Tipo di terreno**

Sabbioso, Sabbioso  
Limoso, Argilloso  
Sabbioso

**Altitudine**

275 – 320 m.s.l.m

**Esposizione**

Sud, Sud-Ovest,  
Sud-Est

**Densità di impianto**

3.700, 5.200, 6.940,  
9.260 viti/ha

**Anno di impianto**

1991, 1998, 2000, 2005,  
2006, 2010

**Forma di allevamento**

Cordone speronato  
e Guyot

**Produzione per ettaro**

50 – 60 q

**Produzione annua**

50.000 bottiglie

**Prima annata**

1985

**Vinificazione**

In vasche di acciaio a temperatura controllata tra 25 e 28° C, macerazione sulle bucce per 15 – 20 giorni.

**Maturazione e affinamento**

20 – 22 mesi in botti grandi di rovere e almeno 6 mesi in bottiglia.

