

DOCG

I Quadri

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

100% Sangiovese

Olfatto ampio e avvolgente, contraddistinto da note di piccoli frutti rossi e neri, balsamiche e speziate; al gusto è sapido, pieno e strutturato da una densa tannicità. Accompagna perfettamente carni rosse, arrosti, selvaggina e formaggi stagionati.

Servire a 20° C

Vinificazione

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

Maturazione e affinamento

18 – 20 mesi in tonneau di rovere francese e 12 mesi in bottiglia.

Area di produzione

Pieve Cerliana

Vigneti

Santa Maria

Tipo di terreno

Argilloso Calcareo

Altitudine

340 – 365 m.s.l.m.

Esposizione

Nord-Est

Densità di impianto

5.200 viti/ha

Anno di impianto

2000

Forma di allevamento

Cordone speronato

Produzione per ettaro

50 q

Produzione annua

15.000 bottiglie

Prima annata

2000

