



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG - PIEVE SANT'ILARIO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

ZONA DI PRODUZIONE: vigneti nel comune di Montepulciano (SI) ricadenti nella UGA "Pieve Sant'Ilario"

UVE: 100% Prugnolo Gentile

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: uve raccolte a settembre; la fermentazione avviene in acciaio e si prevede una macerazione di circa 15 giorni, dopo la quale il vino procede con la fermentazione malolattica. L'affinamento segue in legni sia piccoli (barrique e tonneaux) che grandi per una durata minima di 12 mesi. Trascorso questo periodo, il vino viene nuovamente riportato in acciaio per le operazioni finali di finissaggio e quindi imbottigliato. Prima dell'immissione in commercio avviene l'affinamento in bottiglia che solitamente ha una durata di almeno 12 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: rosso rubino intenso tendente al granato. Naso complesso ed etereo ricco di sentori di frutti rossi maturi e spezie dolci. La bocca è dotata di grande lunghezza ed eleganza, ottima concentrazione e struttura.