NOBILE DI MONTEPULCIANO MARNO

DOCG

ZONA DI PROVENIENZA:
Toscana Provincia di Siena, comune di Montepulciano.

AMBIENTE PEDOCLIMATICO:
Zone collinari con altitudine compresa tra i 250 e i 600 metri sul livello del mare con terreni fondamentalmente formati da argille e scisti argillosi del pliocene.

VITIGNI:
Sangiovese (Prugnolo Gentile) dal 70% al 100%, Canaiolo Nero fino al 20%, Malvasia del Chianti fino al 10%, possono concorrere altri vitigni a bacca nera raccomandati fino ad un massimo del 20%.

COLORE:
Rosso rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento.

CARATTERISTICHE:
Vino con bouquet ampio dal sapore asciutto armonico, con note di frutti a bacca rossa leggermente tannico che si affina col tempo al morbido vellutato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
Vino particolarmente indicato con selvaggina, carni rosse alla griglia e formaggi stagionati.

DEGUSTAZIONE:
Servire alla temperatura di 18-20 °C, vino da invecchiamento 4/6 anni.

VINIFICAZIONE:
In rosso con macerazione sulle bucce per 10-12 giorni in vasche vetrificate o serbatoi di acciaio inox con successivo invecchiamento per 2 anni in botti di rovere a partire dal 1 gennaio dell'anno successivo alla vendemmia.

BOTTIGLIA:
Bordolese 750 ml

CAPSULA:
PVC nero

TEMPERATURA:
18-20°C