

Melini

1705

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

D.O.C.G.
2020



LE UVE

Sangiovese denominato a Montepulciano Prugnolo gentile e vitigni complementari.

ZONA DI PRODUZIONE

Colline di Montepulciano.

ALTITUDINE

300-500 metri d'altitudine.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Terreni di origine pliocenica, con argilla e scaglie di marna.

SISTEMA D'ALLEVAMENTI

Guyot e cordone speronato.

VENDEMMIA

Entro la prima metà di ottobre.

VINIFICAZIONE

Le uve mature, sono vinificate tradizionalmente "in rosso" con lunga macerazione, e con frequenti rimontaggi; la fermentazione si svolge a 25-28° C.

AFFINAMENTO

Il vino matura per almeno 2 anni prima dell'imbottigliamento, di cui buona parte li trascorre in fusti di rovere. Successivamente riposa ancora qualche mese prima dell'immissione al consumo.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino con vividi riflessi granati; profumo intenso e composito, di particolare finezza, con note dominanti di prugna essiccata, chiodo di garofano e cannella, e con ricordi di mammola e di giaggiolo; sapore asciutto, pieno e sapido, giustamente tannico, con elegante fondo di confettura di prugne e di mandorla tostata a lungo persistente.

GRADAZIONE

14%vol

CONSERVAZIONE OTTIMALE

10 anni in bottiglie coricate e al buio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Arrosti di carni rosse, selvaggina, piatti tartufati, formaggi stagionati.

ALLERGENI: Contiene solfiti.

