



POLIZIANO

“ASINONE” NOBILE DI MONTEPULCIANO

**DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA**



Dopo anni di incessante sperimentazione, abbiamo individuato nel Vigneto “Asinone” il migliore potenziale qualitativo delle nostre uve. Il Nobile “Asinone” rappresenta la sintesi più compiuta tra tradizione, territorio e innovazione enologica. Ottenuto da uve Sangiovese, esprime uno stile riconoscibile e un carattere definito. La Toscana in bicchiere. La vigna di oltre 40 anni si trova in un terreno argilloso con alta concentrazione di magnesio e potassio che dona al vino grande spessore e complessità.

I grappoli sono minuti, con acini piccoli dalla spessa buccia, rendendo la grande muscolarità e pienezza del vino. L'uva vendemmiata con estrema puntualità nel picco di maturazione fenolica permette la massima resa aromatica. Dopo la vendemmia manuale, c'è una seconda selezione manuale in cantina dove solo i grappoli migliori vengono selezionati.

CLASSIFICAZIONE:

Vino Nobile di Montepulciano – DOCG

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:

1983 (nasce come riserva)

BOTTIGLIE PRODOTTE MEDIAMENTE:

circa 25.000

VARIETÀ:

Annate migliori 100% Sangiovese
Altre annate circa il 10% di Colorino e Canaiolo

SUPERFICIE DEI VIGNETI:

12 ha. (5,5 ettari piantati nel 1963,
5 ha. negli anni '90 e 1,5 ha nel 2017)

ALTIMETRIA:

350-400 m.s.l.m.

ESPOSIZIONE:

Sud/Sud-Ovest

TIPOLOGIA DEI TERRENI:

di natura argillo-limosa con presenza di scheletro

DENSITÀ DI IMPIANTO:

3.300 ceppi per ettaro nella parte vecchia
e 5.200 nella nuova

METODO DI VENDEMMIA:

manuale in cassette con successiva cernita manuale

VINIFICAZIONE:

fermentazione in tini di acciaio inox
a temperatura controllata durata di 20-25 giorni.

AFFINAMENTO:

16-18 mesi in tonneaux di rovere francese.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:

oltre 20 anni