



POLIZIANO

“PIEVE CAGGIOLE” NOBILE DI MONTEPUCIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA



Solo la tradizione e la conoscenza possono permettere di affrontare il futuro: rinasce il Vino Nobile di Montepulciano “Pieve Caggiole”. Un importante lavoro che ha portato alla consapevolezza dell’altissima resa qualitativa della vigna “Caggiole” che studiata, curata e reimpiantata ha permesso di produrre un grande Sangiovese mai muscolare ma elegante e raffinato. Un vino da meditazione.

La vigna di oltre 40 anni si trova in un terreno per la maggior parte sabbioso di origine Pliocenica, unico a Montepulciano, rendendo l’intensa eleganza del vino e spiccata sapidità. 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:

2015 – precedente produzione 1988

BOTTIGLIE PRODOTTE MEDIAMENTE:

circa 6.500

VARIETÀ:

100% Sangiovese

SUPERFICIE DEI VIGNETI:

14 ha (solo in parte in produzione)

ALTIMETRIA:

350 m.s.l.m.

ESPOSIZIONE:

Est

TIPOLOGIA DEI TERRENI:

Origine marina tufacea
con percentuale di argilla inferiore al 15%

DENSITÀ DI IMPIANTO:

5.000 ceppi per ettaro

METODO DI VENDEMMIA:

Manuale in cassette con successiva cernita manuale

VINIFICAZIONE:

La fermentazione e macerazione in tini “tronco-conici”
di acciaio inox per la durata di 18 – 22 giorni

AFFINAMENTO:

16-18 mesi in tonneaux da 500/600 litri di rovere francese

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:

oltre 20 anni