



POLIZIANO

NOBILE DI MONTEPULCIANO DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Alle uve Sangiovese, detto a Montepulciano Prugnolo Gentile, dedichiamo le più attente cure perché esprimano tutto il potenziale di un territorio dalla riconosciuta vocazione vitivinicola. Il risultato è il nostro Vino Nobile di Montepulciano, strutturato, longevo dai profumi intensi che rappresenta fedelmente le sue origini toscane e il legame antico fra terra, uomo e cultura.

I profumi sono quelli del Sangiovese, presenti con autenticità sia al naso che al palato. Tra questi si riconoscono l'inconfondibile amarena e la prugna rossa, succose e avvolgenti, insieme a note terziarie che completano e arricchiscono il quadro, come la macchia mediterranea e il pepe nero.

CLASSIFICAZIONE:

Vino Nobile di Montepulciano – DOCG

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:

1968

BOTTIGLIE PRODOTTE MEDIAMENTE:

180.000 - 250.000

VARIETÀ:

90-95% Sangiovese e 10-5% altre uve

SUPERFICIE DEI VIGNETI:

47 ha.

ALTIMETRIA:

300 - 450 m.s.l.m.

ESPOSIZIONE:

Varie

TIPOLOGIA DEI TERRENI:

Di natura argillo-limosa con media presenza di scheletro

DENSITÀ DI IMPIANTO:

3.000 - 6.000 ceppi per ettaro

METODO DI VENDEMMIA:

Manuale con successiva cernita ottica

VINIFICAZIONE:

La fermentazione e la macerazione in tini "tronco-conici" di acciaio inox per la durata di 15-20 giorni

AFFINAMENTO:

Circa 12-14 mesi di legno. Due terzi in tonneau di rovere francese e un terzo in tini

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:

10 - 15 anni