

Vino Nobile di Montepulciano

Il vino Nobile di Montepulciano nasce sulle colline dell'omonimo comune. Vino di secolare tradizione già nel XVII° secolo il Nobile veniva definito "il Re dei vini Toscani" (Francesco Redi "Bacco in Toscana) sicuramente il vino preferito dai nobili e signori; da qui il suo nome.

Il continuo rinnovamento del patrimonio vitivinicolo, il costante adeguamento delle attrezzature di cantina che hanno consentito uno standard di produzione sempre più elevato, ed oggi ancor più esaltato con il riconoscimento della Docg fin dal 1980, ne fanno uno tra i più prestigiosi rossi Italiani.

Zona di produzione:

Comune di Montepulciano, provincia di Siena, Toscana.

Dai vitigni Sangiovese e canaiolo Nero

Caratteristiche Organolettiche:

Colore: rosso granato, riflessi aranciati con l'invecchiamento

Odore: profumo intenso, etereo, caratteristico

Sapore: asciutto, equilibrato, persistente e di grande struttura

Caratteristiche chimiche:

Gradazione alcolica minima: 12,5% Vol.

Acidità totale minima: 4,5 g/l

Estratto secco netto minimo: 23 g/l

Abbinamenti:

Classico vino da arrosti di carni rosse, selvaggina e cacciagione, pollame nobile e formaggi stagionati. Nelle grandi annate, moderatamente invecchiato, è un piacevole vino "da meditazione".

Stappare la bottiglia in anticipo e servire a temperatura ambiente.

Note:

Immissione al consumo: dopo 2 anni di invecchiamento; di cui minimo 1 in botte e 6 mesi di bottiglia. Per la tipologia "riserva" almeno 3 anni di invecchiamento di cui almeno 6 mesi in bottiglia.

Vino Nobile di Montepulciano

The Vino Nobile di Montepulciano is grown on the hills of the same county. It has been produced for centuries and already by the 17th century was known as the "King of Tuscan wines" (Francesco Redi "Bacco in Toscana") and was the favoured wine of nobles and aristocrats, thus the name. The methods of wine-production and the equipment used in the process have been continually improved and updated which means that the production standards are always being raised and which lead to the wine being recognised as Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) in 1980. Nobile di Montepulciano is one of the most prestigious Italian red wines.

Production zone:

County of Montepulciano, province of Siena, Tuscany

From the grapes: Sangiovese- black Canaiolo

Organoleptic features;

Colour : Garnet red, orange lights with ageing

Smell : Intense, ethereal, characteristics

Taste: Dry, balanced, persistent with a great body

Chemical features:

Alcohol: at least 12,5%

Total acidity : 4,5 gr/l

Estratto secco netto minimo: 23 g/l

Combining:

Perfect wine for roasted red meat, game and aged cheeses. Great vintages, lightly aged, can be pleasant "meditation wine". Allow the wine to breathe before being drunk. To be served at room temperature.

Further information:

Commercialized after 2 years ageing, of which 6 months in barrels and 6 in bottles at least. To be classified as "Riserva" after 3 years of ageing of which at least 6 months must be in bottle.