



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO SORALDO

Profumi di ciliegia fresca incrociano cenni floreali, viola in primo piano, e ricordi di pietra focaia con leggeri tocchi speziati. In bocca attacco lievemente dolce in cui il frutto predomina, poi il vino trova energia in una bella verve acida che rende il sorso sapido, fragrante e lungo, dai tannini pieni e croccanti a far riemergere la sua struttura articolata e fitta.

Varietà: Sangiovese 100%

Terreno: Argillo sabbioso con presenza di matrice fossile

Altimetria: 450 - 480 m slm

Esposizione: nord ovest

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Densità d'impianto: 4'500 piante per ettaro

Età media vigneto: 22 anni

Produzione media: 40 q/ha

Vendemmia: Raccolta manuale in cassette seguita da selezione di grappoli ed acini in tavoli di cernita

Vinificazione: Parziale pigiatura delle bacche, immissione in tini troncoconici di legno per la fermentazione a temperatura controllata. Macerazione per circa 40 giorni.

Affinamento: Botte circa per 24 mesi seguito da affinamento in bottiglia

Bottiglie prodotte: 10.000 - 13.000

Prima annata: 2015

Formato: 750 ml - 1.500 ml - 3.000 ml

Capacità di invecchiamento: Superiore a 20 anni