VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Vino Nobile di Montepulciano DOCG 18

Productor: Le Bertille

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

100% Colorino, Canaiolo, Ciliegiolo, Sangiovese · Intervención mínima

Tipo de Vino: Vino Tinto

Región: Toscana, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado Alcohólico: 14.0 %

Edad de vides: 10 - 15 años

Producción anual: 10980 (Botellas).

Suelo: Caliza y Arcilla (Tufa)

Altitud: 401 m - 500 m



VITICULTURA:
El manejo meticuloso de sus viñedos de cultivo propio, la poda en verano, el aclareo de racimos y la cosecha selectiva y extrema permiten una producción limitada pero singularmente de alta calidad.

VINIFICACIÓN:
Las uvas se vinifican en depósitos de acero inoxidable de forma cónica truncada a una temperatura controlada. Las uvas se fermentan con una larga maceración y bombeo frecuente. La temperatura del vino puede subir libremente a 30 grados centígrados. La fermentación maloláctica se realiza en tanques de acero inoxidable a una temperatura controlada. El vino envejece 12 meses en pequeñas barricas nuevas de roble esloveno de 5.50hl, y los siguientes 12 meses en barricas de roble esloveno de 35.4hl.

NOTAS DE CATA:

Un vino clásico de una región clásica, este Montepulciano es generoso y complejo. Tiene notas de eucalipto, moras y tabaco. A la hora de vendimiar, se recogen uvas en varias pasadas para asegurar que todos los racimos estén en la maduración perfecta, balanceando los azúcares con la acidez.

MARIDAJE:

El clásico maridaje es con ragú de jabalí. Tambíen con platillos que incorporan salchichas o quesos salados como el pecorino, manchego o gouda.