VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Vino Nobile di Montepulciano MAGNUM 20

Productor: Le Bertille

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

100% Colorino, Canaiolo, 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

Suelo: Arcilla,Calcáreo

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:

Perfil floral, frutal y balsámico. Notas de violeta, cereza, grosella roja, tabaco y eucalipto, Buena frescura, cuerpo medio-pleno y tanino vivaz. Final largo y persistente, con recuerdos de pequeños frutos rojos.

MARIDAJE:

Embutidos y quesos toscanos, carnes a la parrilla. Ideal también con primeros platos intensos de la tradición toscana.