

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG BIO MESSAGGERO



Età media dei vigneti: 10 anni

Altitudine: 450 mt. s.l.m.

Esposizione: Sud-Ovest

Resa ad ettaro: 5.000 kg. di uva

Colore: Rubino intenso e profondo

Profumo: Profumi di ciliegia e marasca su eleganti note balsamiche e speziate

Sapore: ampio e avvolgente, presenta una bocca di suadente eleganza tipica dei Sangiovesi di razza

Alcol: 14,5%

Acidità: 5,5 gr/l.

Gastronomia: Accompagna formaggi stagionanti, carni rosse e cacciagione

Temperatura di servizio: 16-18° c

Uvaggio: 100% Sangiovese

Tecniche produttive

Vinificazione: Raccolte rigorosamente a mano, le uve vengono vinificate in piccoli contenitori per favorire l'ottimale estrazione dei componenti della buccia. La fermentazione è condotta con lieviti naturali nel rispetto del terroir, con una permanenza del vino sulle bucce di almeno 18-20 giorni durante i quali vengono effettuate follature delicate e brevissimi rimontaggi.

Maturazione: il vino viene trasferito in Botti di rovere di Slavonia da 40 hl dove sosta per almeno 18 mesi e poi in piccole botti da 10 hl per almeno 6 mesi. Durante questo periodo vengono effettuati alcuni travasi per illimpidirlo e renderlo pronto per la messa in bottiglia che avviene tramite una filtrazione molto blanda e senza alcuna chiarifica, per

poter mantenere inalterate tutte le proprietà organolettiche.

Affinamento: almeno 12 mesi in bottiglia

Note del produttore

Il Nobile di Montepulciano "Messaggero" nasce da una attenta selezione dei nostri migliori Sangiovesi coltivati in una delle zone più interessanti della denominazione. La nostra volontà è sempre stata quella di esaltare la peculiarità di tale vigneto che presenta una ottima vocazione a produrre uve di primissima qualità. Il Messaggero esprime la finezza, l'eleganza e il carattere dei grandi vini di Montepulciano, abbinata alla freschezza e alla potenza che solo i grandi terroir sono in grado di esprimere e garantire nel tempo. Per tale motivo produciamo questo Nobile con solo uve Sangiovese, perché crediamo fermamente nei nostri vigneti e nella nostra tradizione

io-