VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG DAMO

Età media dei vigneti: 50 anni

Altitudine: 450 mt. s.l.m.

Esposizione: Sud-Ovest

Resa ad ettaro: 3.500 kg. di uva

Colore: Rubino intenso e profondo dal colore quasi impenetrabile

Profumo: Profumi di frutta matura, cassis e lampone, impreziositi da eleganti sentori di tabacco, cioccolato e spezie dolci.

Sapore: Avvolgente, di grande struttura ed eleganza, con tannini di ottima qualità che lo rendono estremamente adatto anche a lunghissimi invecchiamenti.

Alcol: 14,5%

Acidità: 5,5 gr/l.

Gastronomia: Accompagna i grandi piatti a base di carne rossa e cacciagione, formaggi molto stagionati e salumi di alto pregio.

Temperatura di servizio: 16-18°C

Uvaggio: 80% Sangiovese, 20% Barbera, Canaiolo, Montepulciano e Carmenere.

Tecniche produttive

Vinificazione: Dopo attenta selezione manuale in vigna e meticolosa selezione degli acini all’arrivo delle uve in cantina ,le uve sono vinificate separatamente in piccoli contenitori per poter ottimizzare l’estrazione dalle bucce. La fermentazione è condotta senza lieviti selezionati, nel pieno rispetto delle peculiarità del territorio.Il contatto con le bucce varia in funzione delle varietà da un minimo di 18 giorni fino ad un massimo di 25-28 giorni durante i quali vengono effettuati brevi e delicate follature.

Maturazione: il vino viene trasferito in piccole Botti di Rovere di Slavonia da 10 hl dove svolge la fermentazione malolattica e sosta qui per almeno 24 mesi. Durante questo periodo vengono effettuati alcuni travasi per illimpidirlo e renderlo pronto per la messa in bottiglia che avviene tramite una filtrazione quasi nulla e senza alcuna chiarifica, per poter mantenere inalterate tutte le proprietà organolettiche.

Affinamento: almeno 1 anno in bottiglia

Note del produttore

Risale ai primi anni '60 nel cuore di Montepulciano a valle del Tempio di S. Biagio, la nascita di questo vigneto grazie a “nonno Damo”, che con infinita premura curò sino al 2006, l'anno in cui è venuto a mancare. La sua passione rimane viva poiché da quell’anno noi familiari abbiamo deciso di produrre questo vino unico, frutto di uno dei vigneti più antichi presenti nella denominazione del Vino Nobile di Montepulciano. Il Nobile di Montepulciano "Damo" rappresenta il vino elite dell'azienda, frutto di una rigorosissima selezione. Fin dall'inizio, è stato chiaro che le uve di questo vigneto erano capaci di produrre vini di altissimo pregio, che potevano esaltare al massimo la peculiarità della Denominazione. Il Damo è la nostra interpretazione moderna del Nobile di Montepulciano, un vino di lunghissima tradizione che oggi vogliamo interpretare in una veste aziendale personale, capace di essere simile solo a se stesso. Il Damo è un vino estremamente curato in ogni minimo dettaglio, niente è lasciato al caso sia nel vigneto che in cantina; questo perché crediamo che le nostre uve meritino una attenzione particolare così da offrire al consumatore un'emozione unica che racconti la bellezza dei nostri vigneti e i profumi delle nostre terre. il Damo è oggi capace di invecchiare per moltissimi anni e mantenere le proprie qualità organolettiche inalterate nel corso degli anni allettando le tavole dei consumatori più esigenti in giro per il mondo.