

Dei  
VINO NOBILE  
DI MONTEPULCIANO  
D.O.C.G.



#### DESCRIZIONE

Il Vino Nobile di Montepulciano presenta un colore rubino brillante, tendente al granato con invecchiamento, al naso ha profumi intensi, eterei, di ciliegia matura, prugna e viola, sapido, equilibrato e persistente, dal tannino morbido e vellutato.

#### VITIGNI

Sangiovese, con piccoli quantitativi di vitigni complementari.

#### CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Misto argilla tufaceo.

Area di produzione: Vigna La Ciarliana, Cervignano

Altitudine: 250 – 350 metri s.l.m.

Età media delle vigne: circa 15 anni

#### TECNICA DI VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice; fermentazione spontanea con uso di lieviti indigeni in acciaio inox a temperatura controllata di 26 – 28°C; macerazione sulle bucce per 15 – 25 giorni con rimontaggi.

#### TECNICA DI MATURAZIONE ED AFFINAMENTO

Da disciplinare 24 mesi di maturazione di cui 18 mesi in legno ed affinamento in bottiglia

#### POSSIBILITÀ DI INVECCHIAMENTO

Circa 10 – 15 anni

#### PRODUZIONE MEDIA ANNUA

120.000 bottiglie