



CECCHI

Vino Nobile di Montepulciano



Denominazione: Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G
Zona di produzione: Montepulciano - Siena
Vendemmia annata 2014
Numero di bottiglie 120.000

Uvaggio: Prugnolo Gentile (Sangiovese) 90%, Altre varietà complementari 10%
Altitudine media dei vigneti: 350 Metri s.l.m.
Tipologia di terreno: Medio impasto, pliocenica a matrice calcarea
Resa per ettaro: 80 q
Densità di impianto: 5000
Sistema di potatura: Guyot
Vinificazione: In rosso a temperatura controllata

Temperatura di Fermentazione: 26 °C
Durata di Fermentazione e Macerazione: 15 giorni
Affinamento: 24 mesi in piccole botti e minimo 3 mesi in bottiglia

Temperatura di Servizio: 18 °C
Gradazione alcolica: 13,5 %

Note organolettiche:

E' uno dei grandi vini di toscana a base Sangiovese, che esprime in pieno tutta l'eleganza del vitigno. La selezione di Sangiovese di questa denominazione è il Prugnolo Gentile, che Cecchi vinifica in rosso a temperatura controllata per circa 21 giorni. Seguono 24 mesi di invecchiamento in piccole botti di rovere. Il colore rosso rubino molto intenso tende al granato con un invecchiamento prolungato ed il profumo, è quello varietale, un intenso sentore di viola mammola. In bocca il Vino Nobile si presenta piacevolmente tannico, armonico e di grande struttura.

Abbinamenti: Ottimo come vino da arrostiti e formaggi

Cecchi

Loc. Casina dei Ponti 56 53011 Castellina in Chianti Siena - Italy
Tel.: +39 0577 54311 Fax: +39 0577 543150
email: cecchi@cecchi.net www.cecchi.net

