



CECCHI



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG 2022

Note di vendemmia: un inverno asciutto e mite seguito da un inizio di primavera fresco hanno accompagnato la vite al germogliamento. Il mese di Aprile si è presentato con numerose piogge che si sono rilevate cruciali per il proseguo della stagione, quando con il mese di Maggio le temperature registrate sono state sopra le medie stagionali. Una buona escursione termica in prossimità della raccolta ha garantito la fragranza e la freschezza nei vini.

Note di degustazione: ha un colore rosso rubino, intenso e profondo. Al naso è ricco di sentori di frutti di bosco, prugna e tabacco. Gusto avvolgente e strutturato, sostenuto da un'elegante freschezza.

Abbinamenti consigliati: strutturato ed elegante, il Vino Nobile di Montepulciano si presta ad accompagnare piatti ricchi e saporiti della tradizione italiana, ad esempio a base di carne, carni rosse e formaggi stagionati. Ottimo anche come vino da meditazione grazie alla sua struttura tannica e complessità aromatica.

Temperatura di servizio consigliata: 16-18°
Gradazione alcolica: 14% vol.