



CECCHI



Vino Nobile di Montepulciano

Denominazione: Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G

Zona di produzione: Montepulciano - Siena

Vendemmia annata 2015

Numero di bottiglie 120.000

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 arrosti 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

