



NOBILE DI MONTEPULCIANO 2018



@ita.brasil@ @poderecasanova@

Ficha Técnica

VINHO

Cor vermelho rubi intenso. No nariz, diferentes aromas se harmonizam, oferecendo uma combinação de grande impacto olfativo, com a presença de groselha, ameixa, frutas vermelhas maduras e cerejas, mas também de cacau, pimenta rosa e café. Um impacto muito bem equilibrado pelo estágio em madeira, que libera discretos aromas etéreos. O frescor na abertura e a adstringência dos taninos contrapõem-se à maciez conferida pelo envelhecimento e pelo teor alcóolico, tornando sua degustação fascinante, tanto em nível tático, quanto degustativo.

VINIFICAÇÃO

As uvas são colhidas manualmente e criteriosamente selecionadas. A prensagem é leve, sendo escolhidas diferentes frações de mosto. A fermentação malotática ocorre em tanques cônicos de aço inox, à temperatura controlada entre 26°C e 28°C. Na sequência, o vinho estagia em barricas de carvalho francês de 1.000 l, por 18 meses. O envelhecimento continua em garrafa por outros 6 meses. Vindima realizada no início de outubro (primeira em 2001).

SAFRA: 2018

UVAS: 97% Sangiovese

TIPO: Vinho tinto

TERRENO: depósitos pleistocênicos constituídos por areias de tons entre amarelo e marrom, com intercalações de areia argilosa.

MANEJO: vinhedo plantado (cordão esperonado) em 1998, a 252/271m de altitude, com cerca de 6.250 mudas por hectare.

ADEQUADO PARA: pratos à base de carne de caça e trufas, carne de javali, salames e queijos maturados

TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO: 16/18°C

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14% vol.

COR: vermelho rubi intenso

POTENCIAL DE GUARDA: 15 a 20 anos.