



MONTEMERCURIO

Cantina in Montepulciano

Vin Santo Di Montepulciano d.o.c. "1986"

ETA' MEDIA DEI VIGNETI : 50 anni

ALTITUDINE: 450 mt. S.l.m.

ESPOSIZIONE : sud-ovest

TERRENO: MEDIO IMPASTO CON BUONA PRESENZA DI ARGILLE

UVAGGIO: MALVASIA BIANCA , CANAILO BIANCO,
PULCINCULO, TREBBIANO TOSCANO E SANGIOVESE

RESA PER ETTARO: 30 Q.LI

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C

ALCOOL: 15,5 %

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA: COLORE GIALLO AMBRATI CON RIFLESSI ARANCIATI, AL NASO E' UN VINO COMLESSO DOVE EMERGONO SENTORI DI FRUTTA SECCA, FICO, SCORZADI ARANCIA CANDITA E MIELE. IN BOCCA E' UN VINO MOLTO LUNGO, PERSISTENTE, CON UN FINALE DOLCE MA SORRETTO DA UNA FRESCA E PIACEVOLE VENA ACIDA CHE LO RENDONO MOLTO ADATTO ANCHE AD ACCOMPAGNARE ALCUNE PIETANZE PARTICOLI.

TECNICHE PRODUTTIVE

VINIFICAZIONE: LE UVE RACCOLTE A MANO VENGONO POSIZIONATE ACCURATAMENTE IN UN LOCALE AREATO DOVE I GRAPPOLI RIMANGONO PER ALMENO 3 MESI FINO AD INIZIO GENNAIO DELL'ANNO SUCCESSIVO ALLA RACCOLTA; SUCCESSIVAMENTE I GRAPPOLI VENGONO PRESSATI E IL MOSTO VIENE TRASFERITO IN TIPICI CARATELLI DI ROVERE, CASTAGNO E CILIEGIO.

MATURAZIONE : 25 ANNI IN CARATELLI.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: ALMENO 6 MESI.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 992

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: E' IL CLASSICO VINO DA MEDITAZIONE CHE ESULA UN PO' DAGLI SCHEMI, SI PRESTA COMUNQUE MOLTO BENE AD ACCOMPAGNARE PIETANZE COME IL FOIE GRASS, DOLCI A FORTE PRESENZA DI CIOCCOLATO E ALCUNI FORMAGGI ERBORINATI.

