



MONTEMERCURIO

*Cantina in Montepulciano*

## Grappa di vino Nobile di Montepulciano

**ETA' MEDIA DEI VIGNETI** : 10/50 anni

**ALTITUDINE**: 450 mt. S.l.m.

**ESPOSIZIONE** : sud-ovest

**TERRENO**: MEDIO IMPASTO CON BUONA PRESENZA DI ARGILLE

**UVAGGIO**: SANGIOVESE,CANAIOLO,MAMMMOLO,COLORINO

**RESA PER ETTARO**: 30 Q.LI

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**: 16-18°C

**ALCOOL**: 42%

### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA:**

COLORE GIALLO AMBRATO CON RIFLESSI

ARANCIATI, AL NASO E' MOLTO COMPLESSA E AVVOLGENTE

DOVE EMERGONO SENTORI DI FRUTTA MATURA,MIELE,TABACCO E CACAO.

IN BOCCA E' MOLTO PERSISTENTE, CON UN FINALE DOLCE CHE RICORDA IL

NOSTRO VINSANTO SORRETTA DA UN ALCOOL MORBIDO E VELLUTATO.



### **TECNICHE PRODUTTIVE**

LE VINACCE DOPO UNA LIEVE PRESSATURA VENGONO DISTILLATE A BAGNO MARIA ,

IL DISTILLATO RICAVATO VIENE MESSO AD INVECCHIARE PER 10 /12 MESI IN PICCOLI CARATELLI

DOVE PRIMA HA AFFINATO IL NOSTRO VINSANTO PER 25 ANNI .

DOPODICHE' LA GRAPPA VIENE IMBOTTIGLIATA SENZA FILTRAGGIO E IMMESA IN COMMERCIO

DOPO ALMENO 3 MESI DI AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA..

**BOTTIGLIE PRODOTTE**: 420 ,CIASCUNA CONTRASSEGNA ACCURATAMENTE A MANO.