



MONTEMERCURIO

*Cantina in Montepulciano*

## VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G.

### “MESSAGGERO”

**ETA' MEDIA VIGNETI:** 10 anni

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

**ESPOSIZIONE:** Sud-Ovest

**RESA AD ETTARO:** 5.000 kg. di uva

**COLORE:** Rubino intenso e profondo

**PROFUMO:** Profumi di ciliegia e marasca su eleganti note balsamiche e speziate

**SAPORE:** ampio e avvolgente, presenta una bocca di suadente eleganza tipica dei Sangiovesi di razza

**ALCOL:** 14,5%

**ACIDITA':** 5,5 gr/l.

**GASTRONOMIA:** Accompagna formaggi stagionanti, carni rosse e cacciagione

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18°C

**MODO DI SERVIRE:** Servire in ampi calici avendo cura di aprire la bottiglia possibilmente 30 minuti prima di servire

**UVAGGIO:** 100% Sangiovese.

### TECNICHE PRODUTTIVE

**VINIFICAZIONE :** Raccolte rigorosamente a mano, le uve vengono vinificate in piccoli contenitori per favorire l'ottimale estrazione dei componenti della buccia. La fermentazione è condotta con lieviti naturali nel rispetto del terroir, con una permanenza del vino sulle bucce di almeno 18-20 giorni durante i quali vengono effettuate follature delicate e brevissimi rimontaggi.

**MATURAZIONE:** il vino viene trasferito in Botti di rovere di Slavonia da 40 hl dove sosta per almeno 18 mesi e poi in piccole botti da 10 hl per almeno 6 mesi. Durante questo periodo vengono effettuati alcuni travasi per illimpidirlo e renderlo pronto per la messa in bottiglia che avviene tramite una filtrazione molto blanda e senza alcuna chiarifica, per poter mantenere inalterate tutte le proprietà organolettiche.

**AFFINAMENTO:** almeno 12 mesi in bottiglia

**NOTE DEL PRODUTTORE:** Il Nobile di Montepulciano “Messaggero” nasce da una attenta selezione dei nostri migliori Sangiovesi coltivati in una delle zone più interessanti della denominazione.

La nostra volontà è sempre stata quella di esaltare la peculiarità di tale vigneto che presenta una ottima vocazione a produrre uve di primissima qualità. Il Messaggero esprime la finezza, l'eleganza e il carattere dei grandi vini di Montepulciano, abbinata alla freschezza e alla potenza che solo i grandi terroir sono in grado di esprimere e garantire nel tempo. Per tale motivo produciamo a questo Nobile con solo uve Sangiovese, perché crediamo fermamente nei nostri vigneti e nella nostra tradizione.

