MONTEMERCURIO
Cantina in Montepulciano

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

"MESSAGGERO"

ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 25 anni

ALTITUDINE: 450 mt s.l.m.

POSIZIONE DEL VIGNETO: nel versante est della collina di Montepulciano

ESPOSIZIONE: Sud – Ovest

RESA PER ETTARO: 5000 kg di uva

PRODUZIONE ANNUALE: 15000 Bottiglie

TERRENO: Medio impasto con buona presenza di argille

ALCOOL: 14,5%

UVAGGIO: 95% sangiovese, 5% Canaiolo Nero

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° - 18°C

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA: Si presenta con un colore Rosso Rubino intenso e profondo, con sentori di ciliegia, marasca ed eleganti note balsamiche e speziate. In bocca è ampio ed avvolgente, suadente elegante e con finale persistente.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Accompagna formaggi stagionati, carne rossa e cacciagione.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte a mano e selezionate, poi vinificate in piccoli contenitori per favorire l'ottimale estrazione delle componenti dalle bucce. La fermentazione viene condotta con lieviti naturali. Il vino rimane a contatto con le bucce dai 18 ai 20 giorni, durante i quali vengono effettuati rimontaggi e follature.

MATURAZIONE: Il vino viene trasferito in botti grandi da 50 hl a doghe miste di rovere di Slavonia e Rovere Francese dove sosta di 36 mesi. Durante questo periodo vengono effettuati alcuni travasi per illimpidirlo e renderlo pronto alla messa in bottiglia.

AFFINAMENTO: Almeno 12 mesi in bottiglia.

NOTE DEL PRODUTTORE: Il Nobile di Montepulciano "Messaggero" nasce da un'attenta selezione delle nostre migliori uve di sangiovese. La nostra volontà è sempre stata quella di esaltare la peculiarità del vigneto. Il Messaggero esprime finezza, eleganza ed il carattere tipico dei grandi vini di Montepulciano, insieme alla freschezza ed alla potenza lo rendono un vino capace di invecchiare nel tempo.