

APPODIATO DI MONTEPULCIANO
VIGNETO SANT' ERCOLANO 2012
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G.



Proveniente da un nostro omonimo vigneto denominato "S.Ercolano"; di una superficie di 34 pertiche (ha1,01,22), ubicato nello storico territorio di Montepulciano dove si produce il Vino Nobile ad un'altitudine di 300-350 metri sul livello del mare.

Esposizione: versante completamente esposto a Sud, in lieve pendenza.

Anno d'impianto: 1995.

Sesto d' impianto e densità: metri 2,80 x 0,80 pari a 4464 piante per ettaro.

Sistema di allevamento: cordone speronato bilaterale.

Uve utilizzate: 85% Sangiovese, clone A548 su portinnesto 420 A; 15% Cabernet Sauvignon clone CL15 su portinnesto 420 A e Merlot, di non precisa selezione clonale.

Caratteristiche del terreno: sedimenti di argille limose intercalate da sabbie, idromorfia profonda.

Andamento dell'annata 2012: l'annata 2012 è caratterizzata da vini di ottima qualità, dotati grande struttura polifenolica e una elevata alcolicità, caratteristiche che hanno contribuito ad ottenere vini molto equilibrati, con un'ottima espressione varietale e territoriale; ideale per una lunghissima evoluzione.

Vinificazione: nelle nostre cantine di Montepulciano/Chianciano in presenza di lieviti autoctoni. Abbiamo sottoposto la massa a frequenti rimescolamenti ed arieggiamenti mantenendola a temperature di 25-30°C. La macerazione è durata 15 giorni.

Maturazione: posto in barili di legno nuovo di piccola capacità (lt.225) di rovere francese ed americano vi è restato circa 12 mesi.

Imbottigliamento: avvenuto senza trattamenti di alcun genere né filtrazioni.

Bottiglie prodotte: 2000.

Affinamento in bottiglia: in locale interrato, a temperatura naturale e costante, per oltre 45 mesi.

Colore: intensissimo di forte concentrazione antocianica.

Profumo: vinoso con sentori di ribes nero, pepe nero e sfumature di vaniglia e liquirizia.

Sapore: si confermano in bocca le sensazioni nasali amplificate da tutta la sua forza e consistenza.

Dati analitici all'atto dell'imbottigliamento: alcool 13,74%, acidità totale 5,1 per mille, colore 14,10 , zuccheri 0,9 per mille, polifenoli 3687 mg/l, estratto 32,4 g/l.

Temperatura di servizio: 20°C.

Abbinamenti gastronomici: grandi arrostiti, carni alla brace, in particolare la bistecca fiorentina.



Prodotto di gran razza dotato di tutte le caratteristiche per affrontare una lunga crescita qualitativa nel tempo.