



*le Bèrne*

## AZIENDA AGRICOLA

*Vino Nobile di Montepulciano*

### Vino Nobile di Montepulciano DOCG

La storia del Vino Nobile trae origine da una secolare tradizione enologica, che già nel XVII secolo vedeva il Nobile definito da Francesco Redi "d'ogni vino è Re," nel suo "Bacco di Toscana." Ha ottenuto la DOCG nel 1980 e ad oggi è ritenuto uno dei più prestigiosi rossi italiani. Il Vino Nobile ha un colore rosso rubino di buona concentrazione, profumo intenso con evidenti note fruttate e sentori di frutti di bosco, ciliegia e vaniglia. In bocca l'ingresso è pieno e rotondo, persistente con una discreta componente tannica. È classico l'abbinamento con arrostiti di carni rosse e bianche, tutti i formaggi tra i quali predilige il "Pecorino di Pienza."

#### SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione: Cervognano  
Altitudine Vigneti: 350 metri slm  
Uvaggio: Sangiovese (Prugnolo Gentile) 100%  
Sistema di Allevamento: Guyot doppio e Cordone speronato bilaterale bilanciato  
Produzione Uva per Hs: 50 Q.li/Ha  
Periodo di Vendemmia: Seconda settimana di Ottobre  
Tecniche di Vinificazione: Lunga macerazione sulle vinacce con intensi rimontaggi iniziali e follature, lunga quiescenza statica in fase finale, temperatura controllata a massimo 30°C  
Invecchiamento: 24 mesi in legno (60% in Rovere di Slavonia da 25 hl, 40% in piccoli fusti di rovere francese)  
Affinamento Bottiglia: 6 mesi minimo

Principali dati analitici:  
Gradazione alcolica 13,50/14,50% Vol  
Acidità totale 5,40  
Zuccheri residui 1,45

[\[SCARICA PDF >>\]](#)

[Torna Indietro >>](#)

