

le Berne

AZIENDA AGRICOLA
Vino Nobile di Montepulciano

Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG

In annate particolarmente felici viene scelta la versione riserva del Vino Nobile. E' il vino di punta dell'azienda ed è anche il vino che meglio si presta al lungo invecchiamento. Ha un colore rosso rubino intenso e profondo. L'aroma è ampio e caratterizzato da sentori di frutta matura e note di speziatura. In bocca è intenso, armonico, persistente e fine, di grande corpo e struttura. L'abbinamento ideale sono gli arrostiti di carni rosse, selvaggina, cacciagione e formaggi stagionati.

SCHEDA TECNICA:

Zona di Produzione: Cervignano

Altitudine Vigneti: 350 metri s.l.m.

Uvaggio: Sangiovese (Prugnolo Gentile) 90% Colorino 10%

Sistema di Allevamento: Guyot doppio

Produzione Uva per ha. 30/40 q.li/ha

Periodo di Vendemmia: Dalla seconda alla terza settimana di ottobre

Tecniche di vinificazione: Lunga macerazione sulle vinacce con intensi rimontaggi iniziali e follature, lunghissima quiescenza statica in fase finale, temperatura controllata a massimo 33°C

Invecchiamento: 36 mesi in legno (40% in rovere di Slavonia da 25hl, 60% in piccoli fusti di rovere francese)

Affinamento in bottiglia: 8 mesi minimo

Principali dati analitici: Gradazione alcolica: 14,00/15,00% Vol.

Acidità totale: 5,70

Zuccheri residui: 1,30

