



POLIZIANO



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Alle uve Prugnolo Gentile, che caratterizzano il comprensorio di Montepulciano, dedichiamo le più attente cure perché esprimano tutto il potenziale di un territorio dalla riconosciuta vocazione vitivinicola. Il risultato è il nostro Vino Nobile di Montepulciano, strutturato, longevo dai profumi intensi che rappresenta fedelmente le sue origini toscane e il legame antico fra terra, uomo e cultura.

CLASSIFICAZIONE :
Vino Nobile di Montepulciano – DOCG

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:
1968

BOTTIGLIE PRODOTTE MEDIAMENTE:
180.000 -250.000

VARIETÀ:
85% Prugnolo Gentile – 15% Colorino, Canaiolo e Merlot

SUPERFICIE DEI VIGNETI:
47 ha.

ALTIMETRIA:
300- 450 m.s.l.m.

ESPOSIZIONE:
Varie

TIPOLOGIA DEI TERRENI:
Di natura argillo-limoso con media presenza di scheletro

DENSITÀ DI IMPIANTO:
3.000 - 6.000 ceppi per ettaro

METODO DI VENDEMMIA:
Manuale con successiva cernita ottica

VINIFICAZIONE:
La fermentazione e la macerazione in tini "tronco-conici" di acciaio inox per la durata di 15-20 giorni

AFFINAMENTO:
Circa 14-16 mesi di legno. Due terzi in barriques e tonneaux di rovere francesi e un terzo in tinità

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:
10 - 15 anni