



POLIZIANO

“ASINONE” VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Dopo anni di incessante sperimentazione, abbiamo individuato nel Vigneto “Asinone” il migliore potenziale qualitativo delle nostre uve. Il Nobile “Asinone” rappresenta l’espressione più alta della nostra produzione e la sintesi più compiuta tra tradizione, territorio e innovazione enologica. Ottenuto da uve Sangiovese, esprime uno stile riconoscibile e un carattere definito, ma capace di confrontarsi con le tendenze del gusto internazionale.



CLASSIFICAZIONE :

Vino Nobile di Montepulciano – DOCG

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:

1983 (nasce come riserva)

BOTTIGLIE PRODOTTE MEDIAMENTE:

circa 25.000

VARIETÀ:

Annate migliori 100% Sangiovese.
Altre annate circa il 10% di Colorino e Canaiolo

SUPERFICIE DEI VIGNETI:

12 ha. (5,5 ettari piantati nel 1963,
5 ha. negli anni '90 e 1,5 ha nel 2017)

ALTIMETRIA:

350- 400 m.s.l.m.

ESPOSIZIONE:

Sud/Sud-Ovest

TIPOLOGIA DEI TERRENI:

di natura argillo-limoso con presenza di scheletro

DENSITÀ DI IMPIANTO:

3.300 ceppi per ettaro nella parte vecchia
e 5.200 nella nuova

METODO DI VENDEMMIA:

manuale in cassette con successiva cernita manuale

VINIFICAZIONE:

fermentazione in tini di acciaio inox
a temperatura controllata durata di 20-25 giorni.

AFFINAMENTO:

16-18 mesi in tonneau di rovere francese.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:

oltre 20 anni