

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G.



Uve: Prugnolo Gentile 80% Canaiolo 10% Merlot Toscano 10%.

Maturazione: in botti di rovere per 24 mesi.

Affinamento in bottiglia: 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Ha colore rosso rubino particolarmente intenso, con riflessi granati. All'olfatto risulta intenso e delicato, aprendosi con frutti di sottobosco per evolvere poi in sentori speziati ricchi e persistenti di vaniglia, tabacco, cuoio e leggere note balsamiche. Al palato si propone caldo e vellutato, ampio, complesso, lungo, persistente. Buono l'equilibrio tra componente alcolica, acida e polifenolica. Grande la struttura e la longevità.

Gradazione alcolica: 14% vol.

Temperatura di servizio: 19° C.

Abbinamenti: Carni pregiate, arrostiti importanti e selvaggina, cacciagione e formaggi secchi, forti e saporiti.



Grapes: Prugnolo Gentile 80% Canaiolo 10% Merlot Toscano 10%.

Ageing: in oak barrels for 24 months.

Refinement in bottles: 6 months.

Organoleptic characteristics: An exceptionally deep ruby red colour with veins of garnet. The bouquet is intense and delicate, developing wild fruits and culminating in rich spicy flavours with a persistent background of vanilla, tobacco, leather and slight hints of balsam. Warm and smooth on the palate, wide, complex, long and persistent. Good balance between the alcohol, acid and tannic components. Great structure and longevity.

Alcohol: 14 % vol.

Serving temperature: 19° C.

Accompaniments: Prized meats, substantial roasts and game, dry, strong and mature cheeses.



Trauben: Prugnolo Gentile 80% Canaiolo 10% Merlot Toscano 10%.

Reifung: 24 Monate in Eichenfässern.

Verfeinerung in Flaschen: 6 Monate.

Organoleptische Eigenschaften: Besonders intensive rubinrote Farbe mit granatfarbenen Reflexen. Der Geruch ist intensiv und delikater, erinnert zunächst an Waldfrüchte, um dann würzig - reiche, anhaltende Nuancen von Tabak, Vanille, Leder und leichten balsamischen Düften zu entwickeln. Im Geschmack ist der Nobile warm, samtig, grosszügig, vielschichtig, beständig und anhaltend. Ausgewogen in seinen Komponenten Alkohol, Säure und Polyphenolgehalt. Gross in seiner Struktur und in seiner Langlebigkeit.

Alkoholgehalt: 14% vol.

Serviertemperatur: 19° C.

Serviervorschlag: Zu edlem Fleisch, gutem Braten und Wild, zu trockenem, kräftigem und würzigem Käse.

