



F

TORCALVANO

DOCG



TORCALVANO

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

2016



TORCALVANO

TORCALVANO

NOBILE DI MONTEPULCIANO

2016

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.)

LA TERRA

Zona di Produzione: prodotto da uve provenienti da vigneti situati nelle zone più vocate dell'areale di Montepulciano

Altitudine: circa 350 mt s.l.m.

L'UVA

Vitigni: Prugnolo Gentile (Sangiovese) in purezza

Densità di impianto: 4.000 - 5000 ceppi per ettaro

Produzione per ettaro: in media 6 t. di uva

Resa uva: circa 65%

IN CANTINA

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata di 26°-28°C in vasche di acciaio inox con permanenza sulle bucce per almeno 15 giorni

Maturazione: in botti di rovere di Slavonia per 20 mesi

Affinamento: minimo 6 mesi in bottiglia

IL VINO

Degustazione: Nobile per eleganza e presenza, al naso esprime aromi floreali, femminili intensi di frutti rossi riconducibili a pesca matura, marasca e ciliegie, oltre ad aromi terziari di tabacco, cioccolato, crema di vaniglia. Al gusto sontuoso, armonico, elegante e potente, sapido; tannini setosi e morbidi

A tavola: nella nostra "Villa di Nozzole" ci piace abbinarlo al coniglio in porchetta ripieno di fegatini e verza con sformato di cipolle

Prima vendemmia: 1997

Shelf life: fino a 15 anni



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

T E N U T E