



TORCALVANO 2020

Nobile di Montepulciano DOCG

Storia

Il Nobile di Montepulciano Torcalvano è composto prevalentemente da Sangiovese, nel biotipo denominato Prugnolo Gentile.

Montepulciano, situato tra Valdichiana e la Val d'Orcia, in provincia di Siena, è un territorio vocato alla coltivazione del Sangiovese da oltre 300 anni.

Uva&Terra

Vitigno: prevalentemente Sangiovese

Zona di Produzione: nell'areale di Montepulciano

Prima vendemmia: 1997

Annata

La stagione 2020 non è stata caratterizzata da forti piogge nei mesi invernali. Le riserve idriche hanno consentito di affrontare le più alte temperature del periodo estivo da giugno ad agosto. Le viti hanno iniziato il loro germogliamento nell'ultima decade di marzo, mentre l'inizio della fioritura si è verificato nella seconda metà di maggio con un decorso regolare, favorito da un clima ideale con giornate calde, secche e lievemente ventose. L'assenza di piogge anche durante il periodo vendemmiale ha permesso di portare in cantina uve mature, sane e strutturate. Un'annata dall'andamento climatico molto favorevole.

Note Degustative

Colore: rosso rubino brillante

Naso: sentori di frutta matura e cuoio, ma anche complesse note speziate

Palato: corpo intenso con un finale fruttato e tannini piacevolmente tesi

Vinificazione&Affinamento

Vinificazione: fermentazione in acciaio

Maturazione: minimo 24 mesi, di cui 1 anno in legno, prima dell'affinamento in bottiglia

Grado alcolico: 13.5 %

Numero di bt. prodotte: circa 21.000

Shelf life: fino a 15 anni

