



TORCALVANO

TORCALVANO 2018 Nobile di Montepulciano Riserva DOCG

Storia

Il Nobile di Montepulciano Riserva, prodotto nelle annate più importanti, esalta le caratteristiche del Sangiovese di Montepulciano nel lungo affinamento in botti grandi.

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: vigneti situati nell'areale di Montepulciano

Prima vendemmia: 1997

Annata

La stagione 2018 è stata caratterizzata da un inverno fresco e piovoso. La primavera è stata piovosa nel periodo della fioritura, mentre l'estate asciutta, con poche piogge. Il periodo che va da giugno ad ottobre, è stato contraddistinto da un clima prevalentemente secco ma con piogge brevi e intense. Le temperature ottimali del mese di settembre hanno favorito la fase di maturazione, e la successiva raccolta delle uve, iniziata intorno alla fine del mese.

Note Degustative

Colore: rosso granato

Naso: aromi delicati, floreali, femminili ed estremamente raffinati.

Palato: equilibrato e fine con un finale tannico e persistente.

Vinificazione&Affinamento

Vinificazione: fermentazione in acciaio

Maturazione: minimo 3 anni, di cui 1 anno in legno, prima dell'affinamento in bottiglia

Grado alcolico: 13.5%

Numero di bt. prodotte: circa 6.000

Shel life: fino a 30 anni