



## 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

