



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA DOCG

CHF 36.50 inkl. MwSt.

Poderi Sanguineto

Region: Toscana (Acquaviva – Montepulciano) / Italien

Jahrgang: **2011**

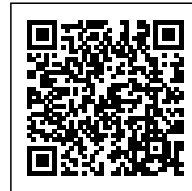
Kategorie: mittelschwerer Rotwein

Alkohol: 14.5 % vol.

Flaschengrösse: 75 cl

Trauben: **Sangiovese "Prugnolo Gentile" 80%, Canaiolo Nero und Mammolo 20%**

Ausbau: grosses Holzfass



SKU: I130301.075

Kategorien: [Italien](#), [Rotwein](#), [Toscana - Toscana](#), [Weine](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Der Nobile di Montepulciano von Sanguineto wird aus den Trauben des Sangiovese – Klons Prugnolo Gentile (auch Sangiovese Grosso genannt), Canaiolo Nero und Mammolo hergestellt. Letztere dürfen dabei maximal 20% ausmachen. 80% sind dem toskanischen Urgestein dem Sangiovese vorbehalten. Die Sangiovese Traube gehört zu den ältesten Rebsorten Europas. Bereits die Römer kannten diese Traube, bezeichneten sie den Sangiovese doch als „Sanguis Giove“, als das Blut Jupiters.

Degustation:

Rubinrot mit Tendenz zu Granatrot. In der Nase einladende Fruchtaromatik vor allem Waldbeeren, Noten von Trockenblumen und Kräutern. Intensiv und präsent, gleichzeitig jedoch einschmeichelnd und delikat. Am Gaumen trocken, feine Tannine, lang anhaltend mit einer intensiven Beerenaromatik, vielschichtig, die Säure gut eingebunden, warm und harmonisch.

Ideale Trinktemperatur: 18 °C

Passend zu: dunklem Fleisch, Wild, Gegrilltem, Braten und Käse

Weinberg / Reben:

Rebfläche: 6,0018 Hektar, davon 4,1197 ha für Nobile di Montepulciano

Bodenbeschaffenheit: Tuffstein und Ton, 330 m. ü.d.M.

Traubenlese: Ende September – Anfang Oktober, manuell in kleine, feste Kisten

Alter der Rebstöcke: ca. 5 – 70 Jahre

Pflanzendichte: 2200 – 2400 / ha

Traubenertrag: 8 t / ha

Haltungssystem: Guyot

Fermentation / Ausbau:

Spontane und natürliche Gärung in emaillierten Zement- oder Edelstahltanks ohne Zusatz von Zuchthefen, während der Gärung zwei Umwälzungen der Maische pro Tag mit Untermischen des Tresterhuts. Mazerationsdauer 8 – 10 Tage.

Ausbau:

In Fässern aus Slawonien und Allier mit Kapazitäten von 18 – 30 Hektolitern über 36 Monate.