



# POLIZIANO



## VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Alle uve Prugnolo Gentile, che caratterizzano il comprensorio di Montepulciano, dedichiamo le più attente cure perché esprimano tutto il potenziale di un territorio dalla riconosciuta vocazione vitivinicola. Il risultato è il nostro Vino Nobile di Montepulciano, strutturato, longevo dai profumi intensi che rappresenta fedelmente le sue origini toscane e il legame antico fra terra, uomo e cultura.

**CLASSIFICAZIONE :**

Vino Nobile di Montepulciano – DOCG

**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:**

1968

**BOTTIGLIE PRODOTTE MEDIAMENTE:**

180.000 -250.000

**VARIETÀ:**

85% Prugnolo Gentile – 15% Colorino, Canaiolo e Merlot

**SUPERFICIE DEI VIGNETI:**

47 ha.

**ALTIMETRIA:**

300- 450 m.s.l.m.

**ESPOSIZIONE:**

Varie

**TIPOLOGIA DEI TERRENI:**

Di natura argillo-limosa con media presenza di scheletro

**DENSITÀ DI IMPIANTO:**

3.000 - 6.000 ceppi per ettaro

**METODO DI VENDEMMIA:**

Manuale con successiva cernita ottica

**VINIFICAZIONE:**

La fermentazione e la macerazione in tini "tronco-conici" di acciaio inox per la durata di 15-20 giorni

**AFFINAMENTO:**

Circa 14-16 mesi di legno. Due terzi in barriques e tonneaux di rovere francesi e un terzo in tinità

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:**

10 - 15 anni