



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

Santa Caterina

Di colore rosso intenso con note violacee.
Al naso un'esplosione di frutta rossa - ciliegia sotto spirito, ribes, mora, chinotto e mirto - per una bocca morbida e dolce. Finale lungo e avvincente.

Vitigni

100% sangiovese (biotipo prugnolo gentile)

Zona di produzione

Valliano di Montepulciano, colle di Santa Caterina

Terreni

Ricchi di sabbie (arenarie) e argille salate

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Densità d'impianto

5000 ceppi/ha

Resa

70 q.li/ha

Età media delle viti

20 anni

Maturazione del vino

In botti da 60 - 70 ettolitri per 12 mesi





Affinamento in bottiglia

12 mesi

Dati analitici

Alcol 14% - Acidità totale 5,1 g/l - pH 3,49

Formato vino

	0,375 L
	0,75 L
	1,5 L
	3 L