



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA

## Simposio

Di colore rubino intenso, ha naso complesso e sfaccettato, con note di frutti rossi maturi e scorza candita, sensazioni speziate e torrefatte. Ha bocca densa, tannino fitto e finale avvolgente.

### Vitigni

100% sangiovese (biotopo prugnolo gentile)

### Zona di produzione

Valiano di Montepulciano, vigneti Colle i Palazzi con esposizione sud-ovest

### Terreni

Argille ricche di concrezioni di carbonato di calcio

### Sistema di allevamento

Cordone speronato

### Densità d'impianto

5000 ceppi/ha

### Resa

55 q.li/ha

### Età media delle viti

25 anni

### Maturazione del vino

In botti di rovere di Slavonia da 30 e 40 ettolitri per 18 mesi

### Affinamento in bottiglia

Circa 18 mesi

### Dati analitici

Alcol 14,5% - Acidità totale 5,25 g/l - pH 3,45

### Formato vino

 0,75 L