

Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G.

“Vigna ‘Scianello”

AREA DI PRODUZIONE

Loc. Ascianello – Montepulciano

ALTIMETRIA

320 metri sul livello del mare

UVAGGIO

Sangiovese in purezza – che qui si chiama Prugnolo Gentile

VENDEMMIA

Raccolta manuale –
Prima decade di Ottobre

VINIFICAZIONE

Fermentazione a temperatura controllata per 20/25 giorni

AFFINAMENTO

24 mesi in botti grandi di Rovere di Slavonia o barriques di rovere francese; 12 mesi minimo in bottiglia

ABBINAMENTI

Massima espressione del territorio, questo vino profuma di Montepulciano. Pieno, robusto, possente. Affascinante. Può essere bevuto da solo o abbinato ai grandi piatti della tradizione culinaria toscana, tra tutti cinghiale in umido e la bistecca fiorentina.

PRODUCTION AREA

Loc. Ascianello – Montepulciano

ALTITUDE

320 meters above the sea level

GRAPE BLEND

Pure Sangiovese – locally named Prugnolo Gentile

HARVEST

Hand-harvested – Last days of September – First days of October

VINIFICATION

The fermentation process, at a controlled temperature, lasts 20/25 days

AGEING AND REFINING

At least 12 months in big Slavonian oak casks or in French oak barriques and some further months of bottle ageing

FOOD PAIRING

The highest expression of this territory, this wine smells like Montepulciano. Full bodied, strongly powerful, bombastic. Affascinante. To be drunk by itself, perfectly pairs with the masterpieces of the Tuscan traditional cuisine, such as, for example, wild boar and T-bone steak.

