

Nome completo del vino **VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO "MULINVECCHIO"**

| | |
|-------------------------------|---|
| Zona di produzione | Il vino è prodotto dalla vinificazione delle migliori uve provenienti dal vigneto Mulinvecchio, di proprietà dell'azienda, posto in località Mulinvecchio, nel comune di Montepulciano, le cui viti hanno un'età di 25 anni. |
| Tipologia dei terreni | Il vigneto, di circa un ettaro, si trovano su terreni d'origine Pliocenica (sabbia tufacea), ad un'altitudine compresa tra i 350 e 450 metri s.l.m., con un'esposizione a Sud-Est. |
| Uve impiegate | Sangiovese (denominato a Montepulciano Prugnolo Gentile), con piccole percentuali di altre uve rosse autoctone. |
| Sistema di allevamento | Spalliera con potatura a cordone speronato. Densità impianto 4.500 ceppi per Ha |
| Tecniche di produzione | Dopo la vendemmia (a mano), che avviene di solito a partire dalla terza decade di Settembre, si procede alla selezione e alla diraspigiatura delle uve raccolte e il pigiato ottenuto, inoculato con lieviti selezionati, è avviato alla fermentazione alcolica . Questa fase, svolta in tini d'acciaio e cemento, si protrae per circa 18/20 giorni ad una temperatura compresa tra i 26 e i 28°C; contemporaneamente, si procede anche alla macerazione sulle bucce che dura per lo stesso numero di giorni, durante i quali vengono effettuati frequenti rimontaggi giornalieri. Dopo la svinatura, il vino è posto in tini d'acciaio o in botti di rovere, dove svolge la fermentazione malolattica , al termine della quale viene spostato in botti di rovere (francese e di Slavonia) da 10 a 15 Hl, in cui rimane per 30 mesi; durante questo periodo si effettuano travasi ogni 6 mesi. Terminata la maturazione e dopo 3/4 mesi di decantazione in tini d'acciaio, il vino è messo in bottiglia per un ulteriore affinamento di 8/10 mesi prima della commercializzazione. |
| Quantità prodotta | 6/8.000 bottiglie circa |
| Le migliori annate | 2001, 2004, 2006, 2008, 2010, 2013, 2015, 2016 (ultimi 20 anni) |
| Note | Raggiunge la maturità dopo 18/25 anni dalla vendemmia e il <i>plateau</i> di maturazione è compreso fra i 4 e i 15 anni. |
| L'azienda | Di proprietà della Famiglia CONTUCCI dal XI secolo, l'azienda agricola si estende su una superficie di 170 Ha, di cui 22,5 vitati, occupati 7 da oliveto e 141 da seminativi e bosco. Aspetti agronomici ed enologici curati direttamente dai proprietari. |