

Nome completo del vino

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO "RISERVA"

Zona di produzione

Il vino è prodotto solo nelle annate a 4 e 5 stelle, dalla scelta manuale delle migliori uve, provenienti dai vigneti da cui si produce il Vino Nobile classico, le cui viti hanno un'età compresa tra i 10 e i 35 anni.

Tipologia dei terreni

I vigneti si trovano su terreni d'origine Pliocenica (argilla), 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 20/21 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 rimontagli 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 5 a 20 Hl, in cui rimane per 36 mesi; durante questo periodo si effettuano travasi ogni 6 mesi. Terminata la maturazione e dopo 4/6 mesi di decantazione in tini d'acciaio, il vino è messo in bottiglia per un ulteriore **affinamento** di 12 mesi prima della commercializzazione.

Quantità prodotta

10/12.000 bottiglie circa

Le migliori annate

2001, 2004, 2006, 2007, 2010, 2012, 2015, 2016 (ultimi 20 anni)

Note

Raggiunge la maturità dopo 25/35 anni dalla vendemmia e il *plateau* di maturazione è compreso fra i 5 e i 18 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.