

Nome completo del vino ***VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO PALAZZO CONTUCCI***

Zona di produzione	Questo raffinato Vino Nobile, è nato per celebrare i 500 anni del Palazzo di famiglia, nell'anno 2017. Viene dalla scelta manuale delle migliori uve, provenienti dai vigneti Pietra Rossa e Mulinvecchio e prodotto in sole 4000 bottiglie, con etichetta numerata.
Tipologia dei terreni	I vigneti si trovano su terreni d'origine Pliocenica (argilla e sabbia), 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 8/12 mesi prima della commercializzazione.
Quantità prodotta	4.000 bottiglie numerate
Le migliori annate	2013, 2015, 2016
Note	Raggiunge la maturità dopo 20/30 anni dalla vendemmia e il <i>plateau</i> di maturazione è compreso fra i 4 e i 16 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.