



POLIZIANO

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

Denominazione di Origine Controllata e Garantita DOCG

Alle uve Prugnolo Gentile, che caratterizzano il comprensorio di Montepulciano, dedichiamo le più attente cure perché esprimano tutto il potenziale di un territorio dalla riconosciuta vocazione vitivinicola. Il risultato è il nostro Vino Nobile di Montepulciano, strutturato, longevo e dai profumi intensi ma non inutilmente caricaturali, che esprimono fedelmente le sue origini profondamente toscane, e il legame antico fra terra, uomo e cultura

SCHEDA TECNICA

Classificazione:	DOCG
Prima annata di produzione :	1968
N. bottiglie prodotte mediamente.	150.000-180.000
Varietà	85% Prugnolo Gentile 15% Colorino, Canaiolo e Merlot
Superficie dei vigneti :	42 HA
Altimetria.	300-400 m.s.l.m.
Esposizione:	Varie
Tipologia dei terreni.	di natura argillo-limosa con media presenza di scheletro
Densità di impianto	3.000-5.000 ceppi per ettaro
Metodo di vendemmia:	manuale
Vinificazione:	la fermentazione avviene in tini "tronco-conici" di acciaio inox a temperatura controllata con follature che integrano i rimontaggi. Fermentazione e macerazione hanno una durata di 18-22 giorni
Affinamento:	circa 14-16 mesi di legno. Due terzi in barriques e tonneaux di rovere francesi (80% di secondo passaggio e 20% nuove) e un terzo nelle botti tradizionali
Capacità di invecchiamento:	10-12 anni

