



Poggio alla Sala



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

ZONA DI PRODUZIONE:

Comune di Montepulciano - Località Argiano.

UVAGGIO:

Prugnolo Gentile (Sangiovese) 95% - Canaiolo Nero 5%.

TERRENO:

Di origine pliocenica, medio impasto a strati di sabbie e argille limose con presenza di ciottoli.

SISTEMA D'IMPIANTO:

Cordone Speronato - 4.400 ceppi per ha. Età media delle viti in produzione 20 – 25 anni.

PRODUZIONE DI UVA PER HA: 70 q.li.

MICROCLIMA:

Le condizioni microclimatiche sono rese favorevoli da moderate escursioni termiche nell'arco dell'anno e dall'esposizione meridionale dei vigneti. La vicinanza dei laghi di Montepulciano, di Chiusi e Trasimeno, nonché del Monte Amiata e del Cetona, influenzano positivamente il clima del territorio.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Dopo una soffice diraspa-pigiatura delle uve, si effettua una lenta macerazione che si protrae per 16-18 giorni a temperatura controllata che mai supera i 28°C. Vengono effettuati quotidianamente numerosi rimontaggi che diminuiscono con l'esaurirsi della fermentazione. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente entro il mese di dicembre. E' previsto l'invecchiamento obbligatorio di due anni che avviene in botti di rovere di Slavonia di media capacità e in piccoli fusti di rovere francese. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia di circa 6 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Ha colore rosso rubino con riflessi granati. All'olfatto risulta delicato e intenso con tipici sentori di susina matura che ben si amalgamano a note speziate provenienti dal legno. Al gusto risulta armonico, complesso e persistente. Si abbina perfettamente a carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Si consiglia di stapparlo due ore prima del servizio o decantarlo in caraffa. Temperatura di servizio 18°-20°C.

PRODUCTION AREA: Montepulciano – Argiano.

GRAPE VARIETIES:

Prugnolo Gentile 95% - Canaiolo Nero 5%.

SOIL:

Pliocene, medium mixture with layers of fine sand, sedimentary clay and some pebbles.

VINE TRAINING:

Straight-line spurred tying – 4,400 vine stocks per hectare.

Average age of producing vines: 20-25 years.

PRODUCTION PER HECTARE: 7 tons.

MICROCLIMATE:

Moderate temperatures throughout the year, and the vineyards' southern exposure create favourable microclimatic conditions. In addition, the proximity of three lakes, Montepulciano, Chiusi and Trasimeno, and two mountains, Amiata and Cetona, has a positive influence on the local climate.

WINEMAKING PROCESS:

After careful stalk and stem removal, the grapes undergo a slow maceration that lasts 16-18 days at controlled temperatures not exceeding 28C. During this stage, there are several pumpovers a day, which diminish as fermentation winds down. Malolactic fermentation occurs naturally during the month of December. The wine is aged for the required period of two years in medium-sized Slavonian oak casks, and small French oak barrels. This is followed by a six-month period of refinement in the bottle.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

The colour is ruby-red with garnet hues. Delicate yet intense to the nose, it has typical scents of violet and plum that are well blended with notes of spice and vanilla from the wood. The flavour is harmonious, complex and persistent. Pairs well with red meats, game and well-seasoned cheeses. Best opened at least two hours before serving or decanted. Serving Temperature: 18 – 20 C