

RISERVA DEI PADRI SERVITI
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



GATTAVECCHI



ZONA DI PRODUZIONE:

Comune di Montepulciano: Località Argiano e Ascianello.

UVAGGIO:

Sangiovese (Prugnolo) 100%.

TERRENO:

Diversificato, da impasti di sabbie argillose e sabbie fini con sedimenti pliocenici marini.

SISTEMA D'IMPIANTO:

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

PRODUZIONE DI UVA PER HA: 60 q.li

MICROCLIMA:

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

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Dopo una soffice diraspa-pigiatura 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. L'affinamento avviene per 30 mesi in botti di rovere di Slavonia di media capacità e in piccoli fusti di rovere francese. Segue un ulteriore affinamento di altri 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore granato, ha profumo intenso, penetrante, speziato. Il sapore è asciutto, caldo e ricco di aromi evoluti. Si abbina perfettamente con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Si consiglia di stapparlo 2 ore prima di servirlo o decantarlo in caraffa. Temperatura di servizio 18° - 20° C.

PRODUCTION AREA: Montepulciano: Argiano and Ascianello. GRAPE VARIETIES: Sangiovese (Prugnolo) 100%

SOIL: Mixtures of clay and fine sand with Marine Pliocene sediment.

VINE TRAINING: Guyot and straight-line spurred tying (Cordone Speronato) - 4,400 vinestocks per hectare.

Average age of vines: 20 – 25 years.

PRODUCTION PER HECTARE: 6 tons.

MICROCLIMATE: Moderate temperatures throughout the year create favourable microclimatic conditions. In addition, the proximity of Lakes Montepulciano, Chiusi and Trasimeno, and Mount Amiata, has a positive effect on the local climate.

VINIFICATION AND REFINING: After careful stalk removal and pressing, the grapes undergo a slow maceration that lasts 16 – 18 days at a controlled temperature that doesn't exceed 28°C. During this stage, pump-overs are carried out several times a day, diminishing as fermentation winds down. Malolactic fermentation occurs naturally during the month of December. The wine is aged for 30 months 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 deep garnet. The bouquet is intense, penetrating and spicy, while on the palate it is dry, warm, and rich with developed flavours. A perfect accompaniment for red meats, game and well-seasoned cheeses. Best opened at least two hours before serving or decanted. Serving Temperature: 18° – 20° C