



TENUTA
Poggio alla Sala



8 010376 003231

Btl. 75 cl.



8 010376 003354

Box 6 Btl.



8 010376 003255

Wood_Box 3 Btl.

PIEVE SANT'ILARIO
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
TOSCANA

UNITA' GEOGRAFICA AGGIUNTIVA: Sant'Ilario
ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Montepulciano - Località Argiano.

UVAGGIO: Sangiovese 100%

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 - ALTITUDINE: 300 metri s.l.m..

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: Le uve raccolte esclusivamente a mano in cassetta vengono poste su un rullo e sottoposte ad un ulteriore controllo visivo per poi essere delicatamente diraspate, il chicco integro viene poi trasportato in fermentini di acciaio, massimo 50 hl. Il mosto effettua una lenta macerazione che si protrae per 25 - 28 giorni a temperatura controllata che mai supera i 28°C. Vengono effettuati quotidianamente numerosi rimontaggi giornalieri che diminuiscono con l'esaurirsi della fermentazione.

La fermentazione malolattica avviene spontaneamente entro il mese di dicembre.

E' previsto invecchiamento obbligatorio di tre anni che avviene in botti di rovere di Slavonia di media capacità 25 hl. e in piccoli tonneaux di rovere francese a grana fini.

Segue un ulteriore affinamento in bottiglia di almeno 12 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Ha colore rosso rubino con riflessi granati. All'olfatto risulta elegante e complesso con tipici sentori di frutti rossi maturi che ben si amalgamano a note speziate provenienti dal legno e un accenno balsamico.

Al gusto risulta armonico, complesso e persistente. Si abbina perfettamente a carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati e piatti della cucina toscana.

Si consiglia di stapparlo due ore prima del servizio o decantarlo in decanter.

Temperatura di servizio 18°-20°C.

ADDITIONAL GEOGRAPHIC UNIT: Sant'Ilario

PRODUCTION AREA: Municipality of Montepulciano – Argiano locality.

GRAPE VARIETY: 100% Sangiovese

SOIL: Of Pliocene origin, medium-textured with layers of sand and silty clay, with the presence of pebbles.

VINE TRAINING SYSTEM: Spurred cordon – 4,400 vines per hectare.

Average age of vines in production: 20 years

ALTITUDE: 300 meters a.s.l.

GRAPE YIELD PER HECTARE: 70 quintals.

MICROCLIMATE: The microclimatic conditions are favorable due to moderate temperature variations throughout the year and the southern exposure of the vineyards. The proximity of the lakes of Montepulciano, Chiusi, and Trasimeno,

as well as Mount Amiata and Mount Cetona, positively influence the area's climate.

VINIFICATION AND AGING: The grapes, harvested exclusively by hand into crates, are placed on a sorting belt for an additional visual inspection before being gently destemmed. The whole berries are then transferred into stainless steel fermenters, with a maximum capacity of 50 hl. The must undergoes a slow maceration lasting 25–28 days at a controlled temperature that never exceeds 28°C. Daily pump-overs are carried out, gradually reduced as fermentation progresses. Malolactic fermentation occurs spontaneously by December. A mandatory aging period of three years follows, in medium-capacity 25 hl Slavonian oak casks and small fine-grain French oak tonneaux. This is followed by further bottle aging for at least 12 months.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: Deep ruby red with garnet highlights.

Elegant and complex on the nose, with typical aromas of ripe red fruits well integrated with spicy notes from the oak and a hint of balsamic nuance.

On the palate, it is harmonious, complex, and persistent.

Perfectly pairs with red meats, game, aged cheeses, and traditional Tuscan dishes.

It is recommended to open the bottle two hours before serving or to decant it.

Serving temperature: 18°–20°C.

Società Vinicola
TOPPETTA

*Box code no valid for Canada