



TENUTA

*Poggio alla Sala*

## VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

**ZONA DI PRODUZIONE:** Comune di Montepulciano - Località Argiano.

**UVAGGIO:** Prugnolo Gentile (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 - 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 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 di uve accuratamente scelte, 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. Sono previsti tre anni di invecchiamento obbligatori. Una maturazione di 30 mesi avviene in botti di rovere di Slavonia di media capacità e in piccoli fusti di rovere francese. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Di colore granato, ha profumo intenso, speziato ed elegante. Il sapore è asciutto, caldo e ricco di aromi evoluti. Si abbina perfettamente a carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Si consiglia di stapparlo 2 ore prima del servizio o decantarne in caraffa. Temperatura di servizio 18°-20°C.

**PRODUCTION AREA:** Montepulciano – Argiano.

**GRAPE VARIETIES:** Prugnolo Gentile (Sangiovese) 100%.

**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 is 20-25 years.

**PRODUCTION PER HECTARE:** 6 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:** Carefully selected grapes undergo gentle stalk and stem removal, followed by 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 required ageing period is three years. Thirty months of maturation in medium-size Slavonian oak casks, and small French oak barrels, is followed by at least six months of refinement in the bottle.

**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:** The colour is deep garnet; the perfume is intense, spicy and elegant; the flavour is dry, warm and rich with developed aromas. 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.



Società Vinicola  
**TOPPETTA**