



TENUTA

*Poggio alla Sala*

## VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

**ZONA DI PRODUZIONE:** Poggio alla Sala - Montepulciano

**UVAGGIO:** Sangiovese (Prugnolo) 100%

**TERRENO:** Medio impasto a strati di sabbie fini e argille limose con presenza di sedimenti pliocenici marini.

**SISTEMA D'IMPIANTO:** Cordone Speronato - 4.500 ceppi per ha. Età media delle viti: 30 anni.

**PRODUZIONE DI UVA PER HA:** 50 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 e di Chiusi, nonché dei Monti Amiata e Cetona, influenzano positivamente le condizioni climatiche del territorio.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** Dopo una soffice diraspa-pigiatura delle uve, si effettua una lenta macerazione a temperatura controllata in tini di rovere troncoconici che si protrae per 16-18 giorni. Vengono effettuati quotidianamente numerosi rimontaggi che diminuiscono con l'esaurirsi della fermentazione. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente entro il mese di dicembre. Il Parceto viene messo ad affinare 2 anni in botti di piccola capacità e in fusti di rovere francese; seguono 6 mesi di bottiglia.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI:** Di colore rosso rubino intenso con tonalità granate, ha profumo tipico e penetrante con note speziate provenienti dal legno. Al gusto risulta complesso, armonico e persistente. Si abbina perfettamente a carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Si consiglia di stappare la bottiglia due ore prima del servizio o decantarlo in caraffa. Temperatura di servizio 18° C.

**PRODUCTION AREA:** Poggio alla Sala - Montepulciano

**GRAPE VARIETY:** Sangiovese (PRUGNOLO GENTILE) 100%

**SOIL:** Medium texture with layers of fine sands and silty clays with the presence of marine Pliocene sediments.

**PLANTING SYSTEM:** Spurred cordon - 4,500 vines per ha. Average age of screws: 30 years.

**GRAPE PRODUCTION PER HA:** 50 quintals.

**VINIFICATION AND AGING:** After a soft destemming-crushing of the grapes, a slow maceration at a controlled temperature is carried out in oak vats truncated cones that lasts for 16-18 days. They are carried out daily numerous pumping overs which decrease as fermentation ends. There Malolactic fermentation occurs spontaneously within the month of December. The Parceto is aged for 2 years in small capacity barrels and French oak barrels; followed by 6 months in the bottle.

**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AND PAIRINGS:** Intense ruby red in color with garnet tones, it has a typical and penetrating aroma with spicy notes coming from the wood. The taste is complex, harmonious and persistent. It pairs perfectly with red meats, game and mature cheeses. Recommended uncorking the bottle two hours before serving or decanting it into a carafe. Serving temperature 18° C.

Società Vinicola  
**TOPPETTA**