

Il Nottolino *Rosso di Toscana* I.G.T.

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà posti in zona collinare nel comune di Montepulciano, in provincia di Siena, a una altitudine media di 280 metri sul livello del mare

UVE IMPIEGATE

Il vino è ottenuto principalmente con uve Sangiovese denominato a Montepulciano *Prugnolo Gentile* 80%
Altre uve a bacca rossa 20%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

DENSITA' D'IMPIANTO

5000 ceppi per Ha (sesto d'impianto 2,50x0,80)

PRODUZIONE HA

90hl di vino per ha

TECNICA DI PRODUZIONE

La fermentazione, con macerazione tradizionale, avviene in acciaio così come la maturazione per un periodo di 6 mesi

ANALISI ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino giovane ma intenso.
Ha un profumo fresco vinoso con note fruttate.
In bocca è asciutto pieno e armonico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con tutti i pasti.



cl. 75

Associazione Agricoltori
NOTTOLA