



# Nobile di Montepulciano

Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2012

**Fattoria del Cerro**

---

Un ottimo Vino Nobile di Montepulciano Docg quello prodotto da Fattoria del Cerro. Vera ammiraglia della denominazione che, grazie all'estensione e alla varietà di esposizione dei suoi vigneti, può selezionare le migliori uve per dare vita a vini di ottima piacevolezza. Questo Nobile di Montepulciano Riserva è davvero convincente, piacevole, ricco di corpo ed eleganza, di bell'equilibrio e carnoso al palato e dai profumi invitanti e ampi, variegati. Un vero fuoriclasse della denominazione da non perdere.

Per apprezzarlo al meglio, si consiglia di passarlo in decanter prima di servire..

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Vino Nobile di Montepulciano
<b>Denominazione</b>	DOCG
<b>Annata</b>	2012
<b>Classificazione</b>	Riserva
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Toscana
<b>Localizzazione</b>	Acquaviva di Montepulciano
<b>Vitigno</b>	Prugnolo gentile 90% ;Mammolo 10%
<b>Gradazione</b>	13.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso rubino intenso e concentrato
<b>Gusto</b>	Pieno e persistente, con presenza tannica ancora avvertibile e un'acidità che ne percorre il corpo sostenendo la notevole struttura generale del vino
<b>Profumo</b>	Profumi ampi al sentore di amarena, mammola e toni speziati
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di carni rosse arrosto, formaggi stagionati
<b>Temperatura di servizio</b>	18 °C.

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Età ceppi</b>	15 - 20 anni
<b>Vinificazione</b>	In serbatoio di acciaio Inox
<b>Affinamento</b>	12 mesi in botte di rovere. 6 mesi in acciaio, 6 mesi in bottiglia