

# Nobile di Montepulciano

Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2012

**Fattoria del Cerro**

---



Il Nobile di Montepulciano Docg Tenute del Cerro nasce in vigneti situati nel cuore di Montepulciano, territorio noto per la produzione di vini di pregio. Questo vino grazie al suo stile unico, è il prodotto più famoso delle Tenute del Cerro. Va servito in calici di media grandezza.

---

## 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>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Toscana
<b>Localizzazione</b>	Acquaviva di Montepulciano
<b>Vitigno</b>	Sangiovese 90% ;Mammolo 10%
<b>Gradazione</b>	14.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rubino vivo di buona concentrazione
<b>Gusto</b>	Pieno, equilibrato con un'avvertibile ma discreta componente tannica
<b>Profumo</b>	Intenso, fragrante con evidenti note fruttate tra le quali spiccano amarena, viola, mammola e vaniglia
<b>Abbinamenti</b>	Primi con carni rosse, primi con funghi, secondi piatti di carni bianche, formaggi a media stagionatura
<b>Temperatura di servizio</b>	16-18° C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Vinificazione</b>	Fermentazione in acciaio inox per 7 giorni, seguita da macerazione sulle bucce, a temperatura controllata, e da fermentazione malolattica totale
<b>Maturazione</b>	In legno per un periodo complessivo di 18 mesi
<b>Affinamento</b>	Breve passaggio in inox. Sei mesi in bottiglia