



TENUTA DI GRACCIANO
DELLA SETA

<i>Vino</i>	VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG RISERVA
<i>Cru</i>	<i>Maramai, Podere Rovisci</i>
<i>Esposizione vigneti</i>	<i>Sud/sud-est/sud-ovest</i>
<i>Altitudine</i>	<i>300-350 metri s.l.m.</i>
<i>Tipo di terreno</i>	<i>Limoso-argilloso</i>
<i>Età dei vigneti (anno di impianto)</i>	<i>1970 - 1993</i>
<i>Vitigni</i>	<i>Prugnolo Gentile 90%, Merlot 10%, guyot e cordone speronato</i>
<i>Forma di allevamento viti</i>	
<i>Produzione</i>	<i>30 ettolitri per ettaro</i>
<i>Vinificazione</i>	<i>Fermentazione e macerazione sulle bucce in acciaio a temperatura controllata (28° C) con lieviti indigeni per circa 20-25 giorni con rimontaggi giornalieri</i>
<i>Invecchiamento</i>	<i>24 mesi di cui i primi 12 in tonneaux di rovere francese da 3,5 e 5 ettolitri e gli altri 12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25 ettolitri</i>
<i>Affinamento in bottiglia</i>	<i>Almeno 6 mesi</i>
<i>Produzione media bottiglie</i>	<i>6.600 bottiglie da 0,75 l</i>
<i>Colore</i>	<i>Rosso rubino tendente al granato</i>
<i>Esame olfattivo</i>	<i>Intenso, complesso, fine, riconoscimenti di viola, marasca, prugna matura, piccoli frutti rossi, cuoio, spezie</i>
<i>Esame gusto-olfattivo</i>	<i>Secco, tannini vellutati, sapido, equilibrato, elegante, molto lungo e vibrante il finale</i>
<i>Abbinamenti</i>	<i>Vino da meditazione o abbinato ai piatti della tradizione toscana quali bistecca alla fiorentina, arrosti di carne rossa, selvaggina, formaggi stagionati.</i>