



TENUTA DI GRACCIANO  
DELLA SETA

<i>Vino</i>	<b>VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG</b>
<i>Crus</i>	<i>Rovisci, Maramai, Toraia</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</i>	<i>1970- 1993- 1997-1999</i>
<i>Densità d'impianto</i>	<i>3.300 (vecchi impianti)-4.500-5000 (nuovi impianti) ceppi/ha</i>
<i>Vitigni</i>	<i>Prugnolo Gentile 90%, Merlot 10%,</i>
<i>Forma di allevamento</i>	<i>guyot e cordone speronato</i>
<i>Periodo di vendemmia</i>	<i>primi 15 giorni di Ottobre</i>
<i>Vendemmia</i>	<i>manuale</i>
<i>Produzione</i>	<i>40 ettoltri 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>18 mesi in tonneaux di rovere francese (di primo-secondo e terzo passaggio) da 3,5 e 5 ettoltri (40%) e in botti di rovere francese e di Slavonia da 25 ettoltri (60%)</i>
<i>Numero medio bottiglie</i>	<i>40.000 bottiglie da 0,75 lt.</i>
<i>Esame visivo</i>	<i>Rosso rubino brillante</i>
<i>Esame olfattivo</i>	<i>Intenso, complesso, fine, fruttato con riconoscimenti di ciliegia, marasca, prugna, viola, leggera speziatura</i>
<i>Esame gusto-olfattivo</i>	<i>Secco, bella spalla acida, tannini ben integrati, sapido, equilibrato, intenso, persistente, elegante, nel finale ritornano gli aromi fruttati</i>
<i>Abbinamenti</i>	<i>Sono quelli tradizionali: arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.</i>