



Tenuta di Gracciano della Seta

MONTEPULCIANO / SIENA / ITALIA



VINO	Pieve Gracciano Vino Nobile di Montepulciano DOCG
CRU	Toraia
ESPOSIZIONE	Nord-Est
ALTITUDINE	300 metri s.l.m.
TIPO DI TERRENO	Limoso-argilloso
ETÀ DEI VIGNETI (ANNO DI IMPIANTO)	1999
VITIGNI	Prugnolo Gentile 100%
FORMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
PRODUZIONE	30 ettolitri per ettaro
VINIFICAZIONE	Fermentazione e macerazione sulle bucce in acciaio a temperatura controllata (25°C) con lieviti indigeni per circa 20 giorni con rimontaggi giornalieri
INVECCHIAMENTO	18 mesi di cui i primi 12 in tonneau di rovere francese da 5 ettolitri e altri 6 mesi in botte di rovere da 15 ettolitri
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	12 mesi
PRODUZIONE MEDIA BOTTIGLIE	2.600 bottiglie da 0,75 l
COLORE	Rosso rubino
ESAME OLFATTIVO	Intenso, complesso, fine, riconoscimenti di viola, marasca, prugna matura, piccoli frutti rossi, note balsamiche e spezie
ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Secco, tannini vellutati, sapido, equilibrato, elegante, molto lungo e vibrante il finale
ABBINAMENTI	Piatti della tradizione toscana quali bistecca alla fiorentina, arrosti di carne rossa, selvaggina, formaggi stagionati