



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG SAN CLAUDIO II CANTINA DEL GIUSTO

DENOMINAZIONE: D.O.C.G. Nobile di Montepulciano

COLORE: Colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento.

VITIGNI PRINCIPALI: 85% Sangiovese (Prugnolo Gentile), 10% Canaiolo Nero, 5% Mammolo.

VINIFICAZIONE: Diraspatura e pigiatura soffice. Fermentazione alcolica e macerazione sulle bucce per circa 30-35 giorni a temperatura controllata con rimontaggi e follature manuali sul cappello. Fermentazione malo-lattica spontanea con frequenti batonnage per circa 15 giorni. Passaggio in legno.

PROFUMO: Bouquet persistente e profondo con note di mammola, prugna e spezie

SAPORE: Sapore rotondo e vellutato, con un perfetto equilibrio di tannini che accarezzano il palato.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Primi con ragù a base di carne, selvaggina, arrosti, bistecca chianina e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Temperatura di 18-20 °C e apertura almeno 1 ora prima del servizio.

NOTA: Maturazione 6 mesi in acciaio, 24 mesi in botti di rovere di Slavonia grandi, 3 mesi in bottiglia.