

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

MADONNA DELLA QUERCE

D.O.C.G. 2016



VIGNETO

Vino Nobile Madonna della Querce è 100% Sangiovese, le cui uve provengono da un vigneto singolo di un ettaro e mezzo chiamato La Piaggia. Il suolo ha origine pliocenica, risalente a 1.8-6.8 milioni di anni fa. L'impasto è omogeneo, sabbioso, tufaceo e argilloso.

Nel 2015 il vigneto aveva 10 anni e vista la qualità dell'annata assieme ai risultati ottenuti in vigna, abbiamo deciso di dare vita a questo nuovo vino dalle caratteristiche uniche.

Abbiamo ritenuto infatti che il vigneto avesse raggiunto la giusta maturità per ottenere uve di altissima qualità e un vino dal grandissimo potenziale evolutivo.

IL VINO

Caterina considera questo vino come la punta di diamante della nostra linea di vini. Per questo motivo decise di dedicare il vino al suo amato padre Glauco – sotto l'etichetta, infatti, è stata inserita la scritta "a mio padre".

Le tecniche di vinificazione consistono in una spremitura soffice, fermentazione con l'utilizzo di lieviti indigeni in acciaio a una temperatura controllata di 26 - 28°C, macerazione sulle bucce per 28-30 giorni con rimontaggi costanti. Affina per due anni in un'unica botte da 33 ettolitri, seguito da un lungo affinamento in bottiglia.

Questo vino ha un intenso e profondo colore rosso rubino, il naso è ampio ed affascinante, le note varietali la fanno da padrone con frutta rossa matura, confetture, il tutto accompagnato da note speziate in sottofondo.

Perfetto è il collegamento olfatto-gustativo. La bocca è eterea, lunga e minerale, il tannino di ottima fattura è fitto ed elegante

ALCOL: 15% VOL

ANNATA 2016

I vini della 2016 hanno le caratteristiche di un'annata "classica": colori particolarmente intensi, pronunciate fragranze varietali, la struttura è supportata da un'acidità media e una trama tannica fitta e di alta qualità.

Un'analisi più approfondita rivela eccellenti livelli di intensità e tonalità di colore, un buon grado alcolico, acidità e sostanze estrattive nella media. In poche parole, i vini della 2016 si distingueranno per la loro eleganza e finezza.