



scopri il mondo attraverso il vino

STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi
tutte le informazioni sul vino che hai ricevuto

INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Il Conventino

RISERVA VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

SCHEDA TECNICA

Uve provenienti da viti radicate su terreni argillosi e tufacei poste in altitudine, a 350-400 m sul livello del mare per un rosso di grande carattere.




	TIPOLOGIA	Rosso
	DENOMINAZIONE	Nobile di Montepulciano DOCG
	UVAGGIO	Sangiovese (85%), canaiole, colorino, mammolo
	EVOLUZIONE	6-8 anni
	VOLUME IN ALCOL	14%
	TEMPERATURA IDEALE	18° C
	CALICE	Ampio



Il Conventino

RISERVA VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel rosso rubino;
-  al naso esprime un bouquet elegante e complesso con frutti quali prugna e ciliegia in confettura, floreali di viola, ma anche complesse note di pepe nero, sottobosco e tabacco;
-  il palato è caratterizzato da un'ottima struttura gustativa, è morbido, caldo e di corpo. Tannino levigato, fresco e persistente. Sorso rotondo, elegante e piacevolissimo.

freschezza
88%



sapidità
84%

corpo
90%

morbidezza
88%

tannicità
87%

VINIFICAZIONE

-  Vendemmia manuale.
-  Posto in tini di acciaio a temperatura controllata tra 28° e 30°C, macera sulle bucce per 15-18 giorni. Affina per 30 mesi in botti in rovere di Slavonia da 50 hl, 6 mesi in barrique di secondo e terzo passaggio e a seguire 6 ulteriori mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Un vino di grande struttura ed eleganza, per pranzi davvero indimenticabili. Da abbinare senza dubbio a piatti saporiti e succulenti, specie a base di carne (un suggerimento su tutti: il brasato). Ma un bicchiere va degustato anche da solo.

- **UN VINO INTENSO**
- **COMPLESSO**
- **CARNI E FORMAGGI**

COSCIO DI AGNELLO AL FORNO

👉 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Da provare con coscio di agnello al forno aromatizzato con erbe: un piatto intenso e succulento, profumato e complesso, che fa il pari con lo straordinario carattere di questo Montepulciano.



BRASATO

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Semplicemente perfetto con il brasato. Provalo con una marinatura di 12H con **lo stesso vino** e le **spezie della macchia mediterranea** e per un tocco aggiuntivo si sapore.



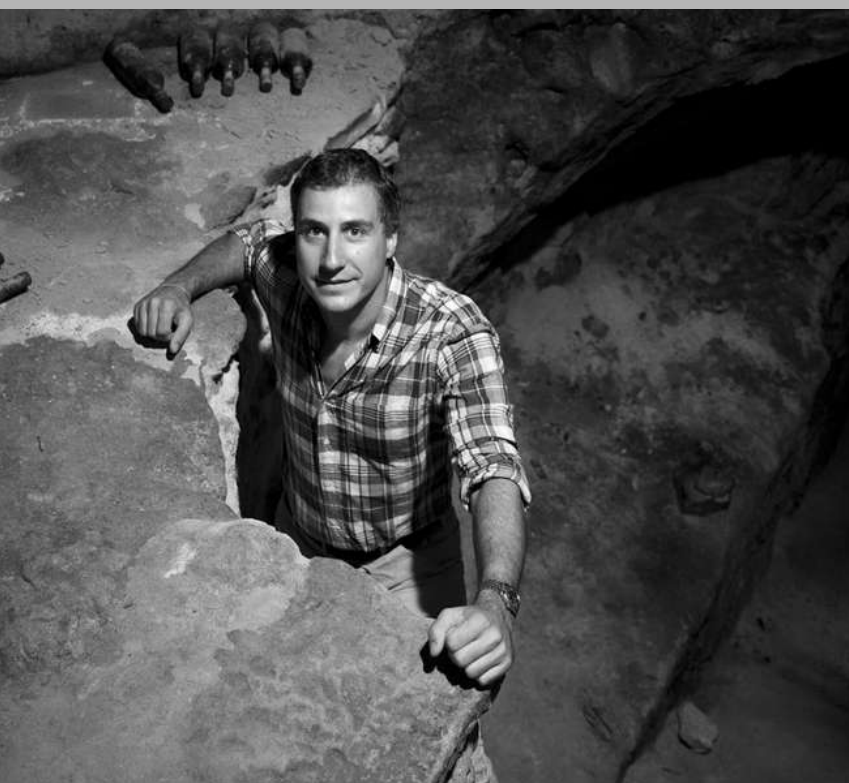
LA CANTINA

L'azienda Il conventino è di proprietà della famiglia Brini, da sempre attenta a coniugare l'innovazione tecnologica con le pratiche tradizionali, avendo un occhio di riguardo per l'ambiente e per l'adozione di regole rispettose dell'ambiente. Si rifanno all'agricoltura biologica, supervisionata nella sua attività quotidiana da un grande enologo, Attilio Pagli.



Il Conventino nasce nel 2003 e da allora si è ritagliata il posto di una delle cantine più interessanti di Montepulciano, che produce vini tipici del territorio nel pieno rispetto dell'ambiente. Il loro stile, in cantina, è sobrio e rivolto a esaltare le sfumature di ogni vitigno. I metodi di produzione sono improntati a un costante equilibrio tra innovazione e tradizione.

Le fermentazioni alcolica e malolattica avvengono in tini di acciaio termocontrollati; le vinificazioni sono separate per parcelle con assemblaggio finale al momento della messa in legno: botti grandi e vecchie barrique.



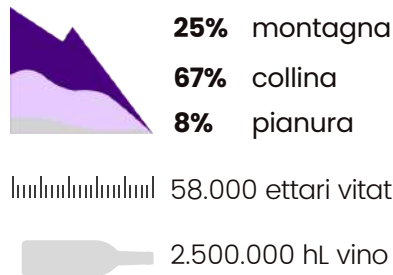
Nei vigneti del Conventino, che si estende per circa 20 ettari, vengono coltivate solo uve autoctone: sangiovese, colorino e canaiolo, su impianti prevalentemente impostati a spalliera e coltivati a regime biologico certificato. La resa massima, per ogni ettaro di vigneto non supera mai i 60 quintali. La produzione è contenuta e curatissima, ed è pari ad appena 55,000 bottiglie l'anno.



LA REGIONE: TOSCANA



PRODUZIONE



VITIGNI PRINCIPALI

- Trebbiano toscano
- Malvasia bianca
- Vernaccia di san Gimignano
- Sangiovese
- Cabernet sauvignon
- Canaiolo nero

PREZIOSI ED ELEGANTI: I VINI DELLA REGINA INDISCUSSA DELL'ENOLOGIA ITALIANA

La Toscana è una delle più importanti regioni italiane per il vino, divenuta famosa in tutto il mondo per le sue celebri etichette. Qui il vino fa davvero parte della storia e della cultura da secoli, fin dal Trecento infatti esiste la "Lega dei Vinattieri".

Anche il paesaggio toscano racconta la forte vocazione vitivinicola del territorio: dalle colline del Chianti e della Costa degli Etruschi ai panorami della Val d'Orcia e della Val di Chiana, sotto i nostri occhi si stendono chilometri e chilometri di splendidi filari da cui si producono vini eccelsi.



Val d'Orcia

ZONE DI PRODUZIONE

TERRITORI



- Colli di Luni
- Alpi apuane - Candia
- Colline lucchesi
- Montecarlo
- Bianco della Valdinievole
- Chiantigiano
- Pomino
- Valdarno
- San Gimignano
- Bianco Pisano di San Torpè
- Montescudaio
- Costa degli etruschi
- Morellino di scansano
- Parrina

DENOMINAZIONI

11 DOCG

41 DOC

6 IGT

- Bolgheri
- Val di Cornia
- Montegio di Massa Marittima
- Isola d'Elba
- Montalcino
- Val d'Arbia
- Montepulciano
- Val di Chiana - Cortona
- Bianco di Pitigliano

La Toscana è una delle regioni italiane più vocate per la produzione di **vini di qualità** e dagli anni Ottanta ha conquistato i mercati mondiali. Bagnata dal mar Ligure e dal Tirreno, ha un territorio prevalentemente collinare dal **clima** temperato, con inverni miti ed estati fresche. Le varie tipologie di vitigni coltivate in Toscana sono molto influenzate dal **terreno** su cui crescono, e nella regione si spazia dai terreni sabbiosi, a ovest, a quelli tufacei, fino a quelli argillosi e anche calcarei. Una menzione speciale va per il **galestro**, un tipo di suolo locale che dà anche il nome a un vino del chiantigiano.



Le vigne di Montalcino

ZONE DI PRODUZIONE

Le zone enologiche più importanti della Toscana, quelle che producono i vini più pregiati della regione, sono:

- l'area del **Chianti**: area che si trova principalmente nella provincia di Firenze e produce alcuni dei vini più conosciuti della Toscana;
- **Montecucco**: altra zona in provincia di Firenze, dove si produce un vino a denominazione controllata e garantita forse non tanto noto ma di altissima qualità, il Montecucco Sangiovese DOCG;
- **Montalcino**: questa zona si trova nella provincia di Siena e produce il celebre Brunello di Montalcino, un vino rosso molto pregiato;
- **Montepulciano**: altra zona della provincia di Siena, che produce il Vino Nobile di Montepulciano, altro vino rosso molto apprezzato in Italia e all'estero;
- **Bolgheri**: sulla costa toscana, in provincia di Livorno, famosa per i suoi vini rossi di alta qualità, tra cui il Sassicaia;
- **San Gimignano**: in provincia di Siena, notissima per uno dei grandi vini bianchi italiani, la Vernaccia di San Gimignano;
- **Maremma**: la zona della Maremma si trova nella parte meridionale della Toscana e produce vini rossi di alta qualità come il Morellino di Scansano;
- **l'Isola d'Elba**: celebre isola del Mar Tirreno in cui si producono vini di qualità quale l'Elba Aleatico Passito DOCG.



Prugnolo gentile

I VITIGNI

- Il re delle uve toscane è il **sangiovese**, con cui si produce il famoso Chianti. Altre *uve autoctone* della Toscana sono per la *bacca nera*: canaiolo, abrusco, aleatico, alicante, barsagliana, canina nera, ciliegiolo, colorino, lanaiolo, mammolo, malvasia nera, pollera nera, prugnolo gentile, pugnitello, vermentino nero e il quasi sconosciuto foglia tonda.
- Uve autoctone toscane a *bacca bianca* sono: trebbiano toscano, albarola, ansonica, biancone, canaiolo bianco, durello gentile, grechetto, greco, malvasia bianca, moscato bianco, trebbiano toscano, vernaccia di San Gimignano.
- In Toscana ci sono *vitigni internazionali* che si sono adattati perfettamente al clima locale e che producono uve di altissima qualità. Per la *bacca rossa*: cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, syrah, pinot nero, petit verdot mentre per le uve a *bacca bianca* parliamo soprattutto di chardonnay.



Colline del Chiantiigiano

VITIGNI E VINI TOSCANI

Il **sangiovese** è il protagonista indiscusso e lo si trova nelle tipologie di **vino rosso** di quasi tutte le denominazioni, con connotazioni e sfumature diverse a seconda dello stile e del territorio.

In Toscana si producono anche **vini bianchi** eccellenti come la **Vernaccia di San Gimignano**, il primo vino bianco DOCG della regione. Il **Vermentino** è invece presente su gran parte della **fascia costiera settentrionale**, a partire dai Colli di Luni. Il **Bianco di Pitigliano** è invece protagonista nella **Maremma grossetana**.

Per completare questa breve carrellata, non si può dimenticare il **Vin santo** e la sua antica tradizione, presente in varie declinazioni in tutta la Toscana, nelle sue versioni più diffuse, da uve Malvasia e Trebbiano parzialmente essiccate e lasciato maturare per lunghi anni nei caratelli, le piccole e caratteristiche botti di legno.

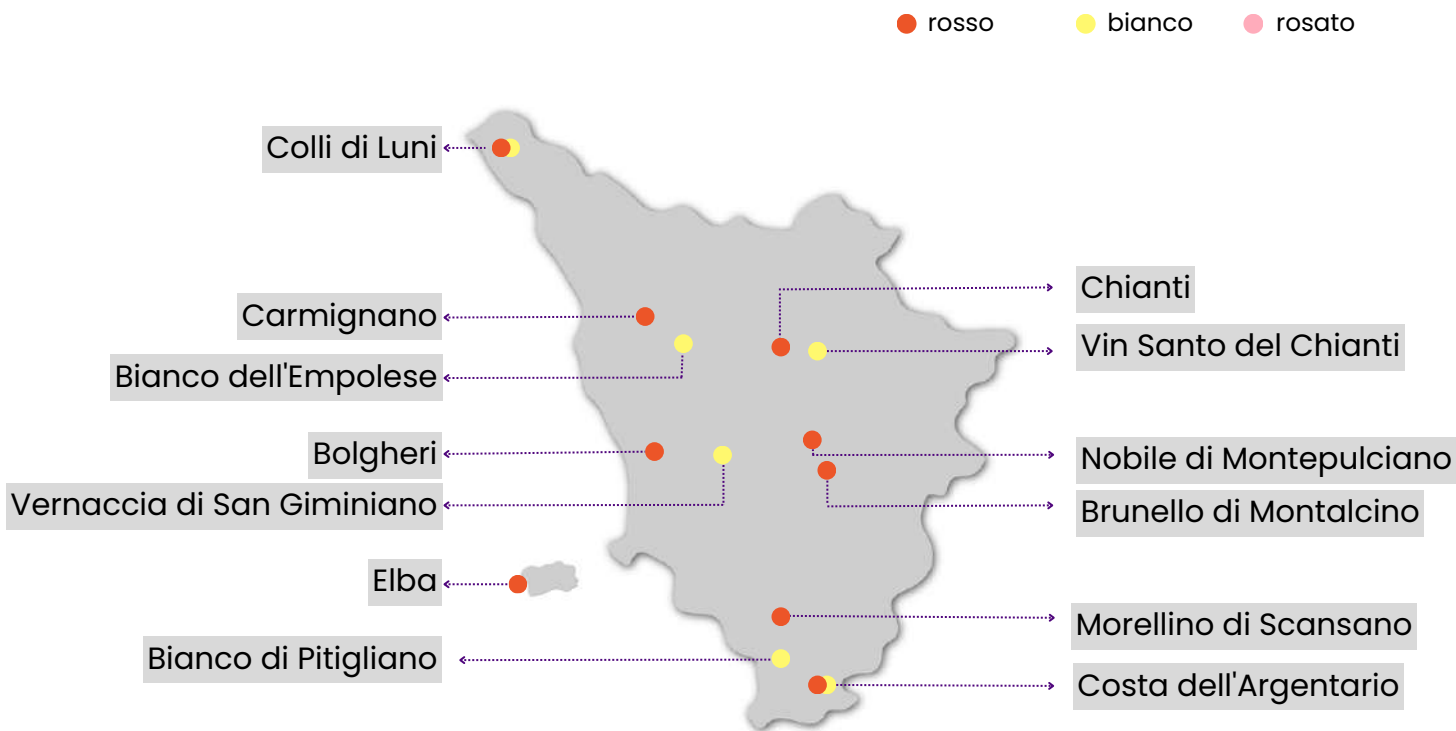


Vigneti nel territorio di Borgheri

VINI PRINCIPALI

Il patrimonio vitivinicolo toscano comprende 11 DOCG, 41 DOC e 6 IGT.

Oltre alle denominazioni più note una menzione va per i Supertuscan (come il Bolgheri DOC): vini rossi toscani prodotti fuori delle regole dal disciplinare DOCG, blend di uve francesi come cabernet sauvignon, cabernet franc e merlot, al posto o in aggiunta al sangiovese secondo lo stile bordolese.





Vigneti a Montepulciano

MONTEPULCIANO

Il paesaggio di questa bellissima parte della Toscana è un continuo alternarsi di boschi, lecci e castagni, abeti nelle zone più elevate, vigneti e oliveti sui declivi più pianeggianti. Non mancano pievi, abbazie, castelli e piccoli borghi di lontana ascendenza etrusca.

Il vino, qui, conserva ancora l'antica cultura contadina. Nei vigneti intorno Siena, tra San Gimignano, Montalcino e Montepulciano, si ritrova la Toscana più pura: quella dei grandi valori, delle vecchie case segnate dal tempo e da persone che vi abitano da sempre, da vini di grande personalità e dal sapore antico.

Montepulciano è una cittadina medievale di rara bellezza, un antico borgo con palazzi rinascimentali, antiche chiese, piazze e angoli nascosti. Dalle vie di Montepulciano si scopre non solo la città ma anche l'incredibile vista della campagna circostante, tutta ricoperta da quei favolosi vigneti che producono il famoso Nobile. Tra paesaggi bellissimi e terreni perfetti per la produzione di eccellenti vini come il Vino Nobile di Montepulciano DOCG, quest'area unisce il tradizionale fascino toscano a un carattere più locale. La base del vino di Montepulciano è la stessa del Chianti Classico, Orcia DOC e Brunello di Montalcino: il Sangiovese, detto "Prugnolo Gentile". Perché questo nome? Perché è il vino perfetto, il vino dei nobili e di tutti i vini, il re.





ti piace *Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone
per scoprire come guadagnare fino a 100€

PORTA UN AMICO