



Vigneti

Le uve utilizzate per la produzione di questo vino provengono esclusivamente dalle zone più vocate del territorio di Montepulciano.

Suolo: terreni collinari con una tessitura argillo-limosa ricchi in tufo.

Altitudine: da 270 a 320 metri sul livello del mare.



Uvaggio

>=70% Sangiovese + altri vitigni di Montepulciano
(Base Ampelografica - Disciplinare del Vino Nobile di Montepulciano Art 2)



Annata 2017

Una buona annata caratterizzata da una stagione calda, che ha portato ad una ottima maturazione delle uve.

Prima vendemmia: 1988



Vinificazione ed affinamento

La fermentazione alcolica e la macerazione, aiutate da rimontaggi e délestage periodici, avvengono in tini termo-controllati di acciaio inossidabile per circa 21 giorni. Il vino successivamente attraversa un periodo di affinamento di circa 18 mesi in botti di rovere. Prima di essere imbottigliato riposa per un breve periodo in tini di acciaio inox.

Invecchiamento in bottiglia: minimo 3 mesi

Gradazione alcolica: 14.5%



Note di degustazione

Colore: rosso rubino intenso.

Aroma: il bouquet è complesso con note floreali di violetta e sentori fruttati di ciliegia, frutti di bosco e prugna. Non mancano le note speziate di tabacco e chiodi di garofano con un finale intenso di eucalipto.

Degustazione: in bocca ritroviamo tutte le note fruttate percepite al naso. Tannini eleganti e vellutati abbinati ad una buona struttura rendono questo vino avvolgente e armonico con un'ottima persistenza.



Punti chiave

- Lodola Nuova Nobile di Montepulciano Docg è l'interpretazione di Ruffino ad uno dei vini più antichi del mondo.
- Lodola Nuova Nobile di Montepulciano Docg è un vino vellutato e seducente, espressione di un fine e morbido Sangiovese chiamato Prugnolo Gentile.
- Il clima caldo di Montepulciano, con scarse precipitazioni e discrete escursioni termiche, conferisce al Prugnolo Gentile un profilo fruttato davvero accattivante.

