



Poggio alla Sala



PARCETO **VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO** DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

ZONA DI PRODUZIONE: Poggio alla Sala - Montepulciano

UVAGGIO: Sangiovese (Prugnolo) 100%

TERRENO: Medio impasto a strati di sabbie fini e argille limose con presenza di sedimenti pliocenici marini.

SISTEMA D'IMPIANTO: Cordone Speronato - 4.500 ceppi per ha. Età media delle viti: 30 anni.

PRODUZIONE DI UVA PER HA: 50 q.li.

MICROCLIMA:

Le condizioni microclimatiche sono rese favorevoli da moderate escursioni termiche nell'arco dell'anno e dall'esposizione meridionale dei vigneti. La vicinanza dei laghi di Montepulciano e di Chiusi, nonché dei Monti Amiata e Cetona, influenzano positivamente le condizioni climatiche del territorio.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Dopo una soffice diraspa-pigiatura delle uve, si effettua una lenta macerazione a temperatura controllata in tini di rovere troncoconici che si protrae per 16-18 giorni. Vengono effettuati quotidianamente numerosi rimontaggi che diminuiscono con l'esaurirsi della fermentazione. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente entro il mese di dicembre. Il Parceto viene messo ad affinare 2 anni in botti di piccola capacità e in fusti di rovere francese; seguono 6 mesi di bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI:

Di colore rosso rubino intenso con tonalità granate, ha profumo tipico e penetrante con note speziate provenienti dal legno.

Al gusto risulta complesso, armonico e persistente. Si abbina perfettamente a carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

Si consiglia di stappare la bottiglia due ore prima del servizio o decantarlo in caraffa. Temperatura di servizio 18° C.