



POGGETTO DI SOPRA NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G. 2018

L'Alleanza è un gruppo di sei produttori di Nobile - Salcheto, Poliziano, La Braccessa, Dei, Boscarelli e Avignonesi - che condividono la dedizione alla riscoperta di Nobile. I sei enologi hanno coordinato i loro rispettivi lavori e ciascuno ha realizzato un cru di Nobile 100% Sangiovese appositamente per questo progetto.

Il Poggetto di Sopra evidenzia le caratteristiche del suo ambiente, richiamando il terreno argilloso su cui poggia.

ANNATA 2018

Questa grande annata si riflette in grappoli abbondanti e sani che hanno riempito i nostri vigneti biologici. Una calda primavera ha dato il via a quella che si è rivelata un'annata emozionante. Le uve hanno beneficiato di un'estate mite con rovesci occasionali, permettendo loro di raggiungere una perfetta maturazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

Il vino si presenta con grazia ed eleganza. Naso pieno ed etereo di frutta matura e ciliegie sotto spirito accompagnate da sfumature tipiche della macchia mediterranea come lavanda, timo e menta selvatica. In bocca ha un ingresso molto ampio e soave. Il tannino setoso stende una densa trama accompagnata da un corpo caldo evivace dove persistono note di cocco fresco e spezie dolci come cannella.

VITIGNI

100% Sangiovese

ALCOL

14%

PRODUZIONE

1.816 bottiglie



DAI VIGNETI ALLA VINIFICAZIONE

SUOLO

Sedimentari di origine marina di era pliocenica (3-5 milioni di anni fa), i sottosuoli della tenuta Poggetto di Sopra sono permeati da una vena di argille azzurre sodiche. Questo vino proviene dalla vigna Caprile, dall'unione di due suoli che la caratterizzano, uno più limoso e calcareo con pH alcalino e povero di materia organica, l'altro con una matrice mista di sabbia ed argilla sempre calcarea. Entrambi sono privi di scheletro.

DESCRIZIONE VIGNETI

Il vigneto è stato piantato nel 1978. Gli impianti sono a capovolto toscano ad un'altitudine di 300 metri s.l.m. e crescono con una densità di 2.564 viti / ettaro.

VENDEMMIA

Le uve sono state raccolte tra il 29 settembre

VINIFICAZIONE

La fermentazione alcolica è condotta dai lieviti selezionati dal nostro *pied de cuve*. La vinificazione degli acini interi con macerazione sulle bucce è durata circa 25-30 giorni.

INVECCHIAMENTO

21 mesi in grandi botti di rovere

PUNTEGGI

2018: 94 pt James Suckling

2017: 94 pt James Suckling | 92 pt Vinous | 90 pt Decanter

I sedimenti che potresti trovare in questo vino mostrano che è fatto di Sangiovese in purezza con un intervento minimo. Il deposito è dovuto al suo alto contenuto di un antiossidante naturale chiamato quercetina, che è perfettamente sicuro. Questo non è un difetto, è una caratteristica del Sangiovese in purezza.

