



GODIOLO

## NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA D.O.C.G.



### DENOMINAZIONE

Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G.

### VITIGNO

100% Sangiovese.

### DESCRIZIONE

L'azienda è collocata nella parte centrale di uno dei più antichi luoghi per la coltura della vite e dell'ulivo, di servizio diretto alla città di Montepulciano. I vitigni dell'azienda sono caratterizzati da circa 2,50 ettari di vigneto di oltre quaranta anni di età, dove si ritrovano i cloni di Prugnolo Gentile, Canaiolo e Mammolo, che arricchiscono particolarmente il vino nobile che producono, esaltandone la delicatezza e il sapore fruttato. Circa 3,00 ettari di vigneto di nuovo impianto; per quest'ultimo è stata adottata una selezione dei migliori cloni di Sangiovese prodotti successivamente agli anni '90, ricercando la bassa produzione a favore della qualità dei prodotti. La vendemmia avviene nel mese di Ottobre e viene eseguita manualmente, in cassette di piccola dimensione per evitare la pigiatura degli acini. Viene selezionata quindi in breve tempo, diraspata ed introdotta in cantina.

### VINIFICAZIONE

Fermentazione tradizionale in tini di acciaio a temperatura controllata per preservare gli aromi caratteristici per circa 15/20 giorni. Successivamente il vino viene trasferito nelle botti da 30 HL per circa 24 mesi per l'invecchiamento. L'affinamento in vetro a temperatura controllata completa il ciclo produttivo.

### VISTA

Rosso rubino intenso tendente al granato.

### OLFATTO

Profumi fragranti con note di frutta di bosco e delicati sentori fumé.

### GUSTO

Corposo e deciso, con tannini raffinati. Persistente sul finale.

### GRADO ALCOLICO

15% vol.

### BOTTIGLIA

Bordolese 750 ml.

### TAPPO

Sughero.

### TEMPERATURA D SERVIZIO

18°C.

### TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO

15 anni.

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Carne rossa e formaggi stagionati.