

nobile

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

D.O.C.G. 2016

Nelle nostre due Vigne, Pietra e Cappuccini, esistono otto parcelle diverse, che danno vita a vini con voci diverse.

Questo Vino Nobile è il loro canto corale che, senza eccessi, inseguendo la purezza e l'eleganza, raccontano la storia della nostra terra di annata in annata, di calice in calice.

Varietà: Sangiovese, Ciliegiolo, Colorino e Mammolo

Vigne: Pietra del Diavolo
Esposizione sud-est 450 mt s.l.m.

Cappuccini, esposizione nord,
500 mt s.l.m

Suolo: argilloso calcareo, ricco di ferro con scheletro di Travertini, Graniti e Dolomie

Agricoltura: Biologica e Biodinamica

Vinificazione: Raccolta 100% manuale

Fermentazione: spontanea in vasche di cemento

Affinamento: 18 mesi in barilli e botti, 18 mesi in cemento

Imbottigliamento: senza chiarifica né filtraggio.

Produzione: 8.000/10.000 bottiglie

Certificazione: Vino Biologico CCPB



In our two vineyards, Pietra and Cappuccini, there are eight different parcels, which give life to wines with different voices.

This Vino Nobile is their choral song which, without excess, pursuing purity and elegance, tell the story of our land from year to year, from glass to glass.

Variety: Sangiovese, Ciliegiolo, Colorino e Mammolo

Vineyards: Pietra del Diavolo
Cappuccini

Exposure: sud-est 450 mt above s.l.
nord 500 mt above s.l.

Soil: clayey limestone, rich in iron with skeleton of Travertine, Granite and Dolomite.

Agriculture: Organic and Biodinamic

Vinification: 100% manual harvest

Fermentation: spontaneous in tanks of concrete

Ageing: 18 months in small oak barrels and 18 months in concrete tanks

Bottling: without clarification or filtering

Production: 8.000/10.000 bottles

Certification: CCPB Organic Wine



Azienda Biologica
Organic Farming