

MARCHIO STORICO
BARONCINI
VITICULTORI DAL 1489



FONTELELLERA

NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G.

Dalle suggestive colline poste tra Montepulciano e il lago Trasimeno nasce questo vino colorito e corposo, di grande soddisfazione.

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

Zona produzione: territorio di Montepulciano

Vitigni: Prugnolo Gentile

Suolo: argilla, tufo, pietra calcarea

Sistema di coltivazione: cordone speronato

Densità: 3500 viti/ha

Produzione di vino per ha: 56 hl.

Altitudine: 400 mt

Microclima: freddo secco in inverno, freddo umido in primavera, caldo secco in estate

Vinificazione: le uve raccolte vengono pressate delicatamente, quindi fermentate con lieviti selezionati ad una temperatura di ca 22° C. per circa 20 gg., segue una lunga macerazione sulle bucce, poi pressatura e passaggio del vino in grandi botti di rovere per due anni.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino con riflessi purpurei

Odore: profumo di vaniglia e amarena

Sapori: secco corposo, pieno al palato, ciliegia

Gradazione alcolica: 13% vol.

Temperatura di servizio: 20° C.

Accostamenti: pecorino senese, arrosti di carni rosse, cacciagione.