

FATTORIA DI PALAZZO VECCHIO



Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2006

Druiven

85% Prugnolo Gentile, 10% Canaiolo nero en 5% Mammolo

Alcohol

13,5% vol

Herkomst

La Fattoria di Palazzo Vecchio is een van de oudste producenten in de streek van Montepulciano. Gesticht in 1470 met zijn 30 ha wijngaarden was het gekend als Fattoria di Valiano waar eveneens een van de belangrijkste ziekenhuizen in Toscane gevestigd was. De huidige bezitter, de familie Zorzi kocht dit wijnbedrijf eind de jaren '50 en de eerste fles Nobile kwam er in 1990. Dankzij de prachtige positie op top van de heuvel en de vruchtbare bodem, zijn ze in staat een van de beste Nobile's te produceren. Voor deze wijn worden vooral druiven van de oude wijnranken gebruikt.

Vinificatie proces

Fermentatie in stalen tanks en daarna rijping in Franse barriques gedurende 24 maanden en tot slot 12 maanden rijping op fles.

Productie

65.000 flessen

Degustatie

Een zeer geconcentreerde wijn, elegant zowel in de neus als in de mond. Donker rode, intense kleur met een delicate, gekruide neus vamet noten van donkere bosbessen Een heel rijke evenwichtige, complexe wijn met een lange en ronde afdronk. Is een typische bewaarwijn.

Past bij : vleesgerechten, rijpe kazen, wild,...

Serveertemperatuur

20 °C