TENUTA DI GRACCIANO
DELLA SETA

Vino	***VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG***
Crus	*Rovisci, Maramai, Toraia*
Esposizione vigneti	*Sud/sud-est/sud-ovest*
Altitudine	*300-350 metri s.l.m.*
Tipo di terreno	*Limoso-argilloso*
Età dei vigneti	*1970- 1993- 1997-1999*
Densità d'impianto	*3.300 (vecchi impianti)-4.500-5000 (nuovi impianti) ceppi/ha*
Vitigni	*Prugnolo Gentile 90%, Merlot 10%,*
Forma di allevamento	*guyot e cordone speronato*
Periodo di vendemmia	*primi 15 giorni di Ottobre*
Vendemmia	*manuale*
Produzione	*40 ettolitri per ettaro*
Vinificazione	*Fermentazione e macerazione sulle bucce in acciaio a temperatura controllata (28° C) con lieviti indigeni per circa 20-25 giorni con rimontaggi giornalieri*
Invecchiamento	*18 mesi in tonneaux di rovere francese (di primo-secondo e terzo passaggio) da 3,5 e 5 ettolitri (40%) e in botti di rovere francese e di Slavonia da 25 ettolitri (60%)*
Numero medio bottiglie	*40.000 bottiglie da 0,75 lt.*
Esame visivo	*Rosso rubino brillante*
Esame olfattivo	*Intenso, complesso, fine, fruttato con riconoscimenti di ciliegia, marasca, prugna, viola, leggera speziatura*
Esame gusto-olfattivo	*Secco, bella spalla acida, tannini ben integrati, sapido, equilibrato, intenso, persistente, elegante, nel finale ritornano gli aromi fruttati*
Abbinamenti	*Sono quelli tradizionali: arrosti, selvaggina e formaggi stagionati.*

Tenuta di Gracciano della Seta
Via Umbria, 59 - 53045 Montepulciano (SI) - tel/fax 00390578708340 - Mail: graccianodellaseta@alice.it

TENUTA DI GRACCIANO
DELLA SETA

Vino	***VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG RISERVA***
Cru	*Maramai, Podere Rovisci*
Esposizione vigneti	*Sud/sud-est/sud-ovest*
Altitudine	*300-350 metri s.l.m.*
Tipo di terreno	*Limoso-argilloso*
Età dei vigneti (anno di impianto)	*1970 - 1993*
Vitigni	*Prugnolo Gentile 90%, Merlot 10%,*
Forma di allevamento viti	*guyot e cordone speronato*
Produzione	*30 ettolitri per ettaro*
Vinificazione	*Fermentazione e macerazione sulle bucce in acciaio a temperatura controllata (28° C) con lieviti indigeni per circa 20-25 giorni con rimontaggi giornalieri*
Invecchiamento	*24 mesi di cui i primi 12 in tonneaux di rovere francese da 3,5 e 5 ettolitri e gli altri 12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25 ettolitri*
Affinamento in bottiglia	*Almeno 6 mesi*
Produzione media bottiglie	*6.600 bottiglie da 0,75 l*
Colore	*Rosso rubino tendente al granato*
Esame olfattivo	*Intenso, complesso, fine, riconoscimenti di viola, marasca, prugna matura, piccoli frutti rossi, cuoio, spezie*
Esame gusto-olfattivo	*Secco, tannini vellutati, sapido, equilibrato, elegante, molto lungo e vibrante il finale*
Abbinamenti	*Vino da meditazione o abbinato ai piatti della tradizione toscana quali bistecca alla fiorentina, arrosti di carne rossa, selvaggina, formaggi stagionati.*

Tenuta di Gracciano della Seta
Via Umbria, 59 - 53045 Montepulciano (SI) - tel/fax 00390578708340 - Mail: graccianodellaseta@alice.it