

# SAN CLAUDIO II - RISERVA

**Il Nome:**

SAN CLAUDIO II deve il nome al vecchio podere costruito nel 1958 che un tempo veniva usato per la vinificazione e invecchiamento, dove tutt'oggi sono preziosamente conservati i vecchi strumenti utilizzati per la produzione.

**Denominazione:**

D.O.C.G. Nobile di Montepulciano - RISERVA -

**Esposizione vigneto:**

Nord-Ovest

**Ceppi per ettaro:**

5.000

**Produzione per ettaro:**

60 q/ha

**Uvaggio:**

85% Sangiovese (Prugnolo Gentile), 10% Canaiolo Nero, 5% Mammolo.

**Vinificazione:**

Diraspatura e pigiatura soffice. Fermentazione alcolica e macerazione sulle bucce per circa 30-35 giorni a temperatura controllata con rimontaggi e follature manuali sul cappello. Fermentazione malo-lattica spontanea con frequenti batonnage per circa 15 giorni. Passaggio in legno.

**Maturazione:**

6 mesi in acciaio, 24 mesi in botti di rovere di Slavonia grandi, 12 mesi in barrique, 8 mesi in bottiglia

**Descrizione:**

Colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento. Bouquet intenso, ampio e complesso con sentori di caffè, caramello, tabacco e vaniglia. Sapore morbido, caldo, equilibrato, persistente e robusto.

**Servizio:**

Temperatura di 18-20 °C e apertura almeno 1 ora prima del servizio.

**Abbinamenti cibo/vino:**

Primi con ragù a base di carne, selvaggina, arrostiti, bistecca chianina e formaggi stagionati. Ottimo come vino da meditazione.