



BARADIERO

**Il Nome:**

BARADIERO è un nome inventato, di fantasia, un soprannome utilizzato da sempre in famiglia dai più grandi per chiamare i figli e i nipoti: "Oh Baradiero!!! Vieni qua!"

Denominazione:

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

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, metà sosta per 24 mesi in botti di rovere grandi di Slavonia l'altra metà sosta 24 mesi in barriques, blend finale, 4 mesi in bottiglia.

Descrizione:

Colore rosso rubino intenso.

Bouquet intenso e ampio, speziato con sentori di sottobosco, ciliegia, prugna vaniglia.

Sapore equilibrato, persistente, morbido, caldo e gradevolmente tannico.

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.