

SAN CLAUDIO II

**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

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, 3 mesi in bottiglia.

Descrizione:

Colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento. Bouquet persistente e profondo con note di mammola, prugna e spezie. Sapore rotondo e vellutato, con un perfetto equilibrio di tannini che accarezzano il palato.

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