

VIN SANTO DI MONTEPULCIANO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



GATTAVECCHI



ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Montepulciano.

UVAGGIO: Malvasia 40%, Grechetto 40%, Trebbiano 20%.

TERRENO: Diversificato, da impasti di sabbie argillose e sabbie fini con sedimenti pliocenici marini.

SISTEMA D'IMPIANTO:

Guyot e Cordone speronato - 3.500 ceppi per ha.

Età media delle viti in produzione 30-40 anni.

PRODUZIONE DI UVA PER ETTARO: 50 ql.

MICROCLIMA: Le condizioni microclimatiche sono rese favorevoli da moderate escursioni termiche nell'arco dell'anno e dall'esposizione meridionale dei vigneti. La vicinanza dei laghi di Montepulciano, di Chiusi e Trasimeno nonché del Monte Amiata e del Cetona, influenzano positivamente il clima del territorio.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Un'attenta cernita dei grappoli viene posta ad appassire circa 4 mesi nei graticci prima dell'ammontamento. La fermentazione avviene in piccoli caratelli che vengono sigillati insieme con la "madre" per un periodo di circa 5 anni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore ambrato, ha profumo intenso e complesso di uva passa e frutta candita. In bocca è denso, dolce, persistente ed elegante.

ABBINAMENTI:

Classico vino da meditazione, si abbina a "fois gras", formaggi stagionati ed erborinati, dolci secchi in genere.

Temperatura di servizio 14°-16° C.

PRODUCTION AREA: Montepulciano: Argiano and Ascianello

GRAPE VARIETIES: Malvasia – Trebbiano – Grechetto – Sangiovese

SOIL:

Diverse mixture of fine sand and clay, with Marine Pliocene sediment.

VINE TRAINING:

Guyot and straight-line spurred tying – 3,500 vinestocks per hectare. Average age of producing vines: 30-40 years.

PRODUCTION PER HECTARE: 5 tons

MICROCLIMATE:

Moderate temperatures throughout the year create favourable microclimatic conditions. In addition, the proximity of Lakes Montepulciano, Chiusi and Trasimeno, and Mount Amiata, has a positive effect on the local climate.

VINIFICATION AND REFINING:

Grapes are carefully selected and placed on mats to dry for about four months before pressing. Fermentation takes place in small kegs that are sealed with the "mother" for a period of about five years.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

The colour is golden-yellow tending towards amber. The bouquet is intense, full and complex with notes of fresh and dried fruits. The flavour is generous, harmonious and especially persistent.

PAIRING:

A classic wine of meditation, it is perfect with "fois gras," cakes, and sweets such as cantucci.

Serving Temperature: 14C