

MADONNA DELLE QUERCE

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



annata 2016

I vini del 2016 esprimono il carattere delle annate "classiche": colori particolarmente intensi, un profumo pronunciato tipico del varietale, una struttura sostenuta da una media acidità e una trama tannica fine e fitta di buona qualità.

Un'analisi più approfondita rivela ottimi livelli di intensità e tonalità di colore, gradazione alcolica media, acidità e sostanze estrattive. In poche parole, il vino si distingue soprattutto per eleganza e raffinatezza.

Caterina considera questo vino la punta di diamante di tutta la nostra produzione, per questo ha deciso di dedicarlo al padre Glauco: in fondo all'etichetta si legge "a mio padre", un doveroso tributo alla figura di riferimento per la crescita dell'azienda. Nel 2015 il vigneto da cui provengono le uve è giunto a maturità e di conseguenza, oggi sussistono tutti i requisiti per ottenere un grande vino con un lungo potenziale di invecchiamento.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino intenso e profondo, il Nobile Madonna della Querce presenta un naso ampio e affascinante. Le note varietali la fanno da padrone, con frutta rossa matura e confetture, il tutto accompagnato dal profumo speziato del legno, che rimane in sottofondo. Il legame olfattivo-gustativo è perfetto. In bocca è etereo, lungo e minerale, il tannino è di ottima fattura, denso ed elegante. Un'analisi più approfondita rivela una gradazione alcolica media e ottimi livelli di acidità e sostanze estrattive. Un vino che si distingue soprattutto per eleganza e raffinatezza.

VITIGNI

Sangiovese

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Il suolo è di origine pliocenica, risalente a 2,5-5 milioni di anni fa. La tessitura è omogenea, composta da un'alternanza di argille tufacee e sabbia.

AREA DI PRODUZIONE

Vigna "La Piaggia", un piccolo appezzamento di un ettaro e mezzo dalle caratteristiche pedoclimatiche altamente vocate per il Sangiovese.

ALTITUDINE

Da 370 metri s.l.m.

ANNO DI IMPIANTO

2005

VINIFICAZIONE

Dopo aver selezionato accuratamente le uve nel banco di cernita segue una pressatura soffice, la fermentazione avviene in acciaio inox a temperatura controllata di 26-28°C. La macerazione sulle bucce dura per 28-30 giorni, con rimontaggi.

MATURAZIONE

Almeno 20 mesi in botte grande seguito da un periodo di affinamento in bottiglia

POSSIBILITÀ DI INVECCHIAMENTO

Circa 25 anni

PRODUZIONE MEDIA ANNUA

4.500 bottiglie



Az. Maria Caterina Dei

Via Martiena 35, 53045 Montepulciano, (Siena) – Italy

☎ +39 0578 716878 📠 +39 0578 758680 ✉ info@cantinedei.com