

## VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G.

### “DAMO”



**ETA' MEDIA DEI VIGNETI:** 60 anni

**ALTITUDINE:** 450 mt s.l.m.

**POSIZIONE DEL VIGNETO:** nel versante est della collina di Montepulciano

**ESPOSIZIONE:** Sud – Ovest

**RESA PER ETTARO:** 3000 kg di uva

**PRODUZIONE ANNUALE:** 3500 Bottiglie \*prodotto solo nelle migliori annate

**TERRENO:** Medio impasto con buona presenza di argille

**ALCOOL:** 14,5%

**UVAGGIO:** 80% sangiovese, 20% Canaiolo Nero, Mammolo, Colorino e una piccola percentuale di Barbera.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16° - 18°C

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA:** Si presenta con un colore Rosso Rubino intenso profondo, accompagnato da profumi di frutta matura, cassis e lamponi, con note eleganti di tabacco, cioccolato e spezie dolci. In bocca è avvolgente, di grande struttura ed eleganza, con tannini morbidi che lo rendono adatto a lunghissimi invecchiamenti.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** Accompagna i grandi piatti a base di carne rossa e cacciagione, formaggi molto stagionati e salumi di grande pregio.

**VINIFICAZIONE:** Dopo un'attenta selezione manuale in vigna, i grappoli vengono nuovamente scelti all'arrivo in cantina, le uve successivamente vengono vinificate in piccoli contenitori per ottimizzare l'estrazione delle componenti dalle bucce. La fermentazione viene condotta solo con lieviti naturali. Il contatto con le bucce varia da un minimo di 18 giorni ad un massimo di 25-28 giorni durante i quali vengono effettuati brevi rimontaggi e follature.

**MATURAZIONE:** Il vino viene trasferito in piccole botti di Slavonia da 10hl dove svolge la fermentazione malolattica e sosta per almeno 36 mesi. Durante questo periodo vengono effettuati travasi per illimpidirlo e renderlo pronto alla messa in bottiglia, che avviene tramite una filtrazione ma senza nessuna chiarifica.

**AFFINAMENTO:** Almeno 18 mesi in bottiglia.

**NOTE DEL PRODUTTORE:** Le uve per questo vino provengono dal vecchio vigneto, piantato oltre 60 anni fa ed ubicato sotto il Tempio di S. Biagio. La nascita di questo vigneto è avvenuta grazie a “Nonno Damo”, il quale piantò le prime viti di Sangiovese negli anni Sessanta e curò fino al 2006, l'anno in cui è venuto a mancare. Il Nobile di Montepulciano Damo è il vino d'élite dell'azienda, frutto di una rigorosa selezione, curato in ogni minimo dettaglio dalle lavorazioni in vigna fino alla cantina. Il Damo è capace di invecchiare per lunghissimi anni e mantenere le proprie qualità organolettiche inalterate.