



TENUTE SAN FABIANO
CONTI BORGHINI BALDOVINETTI de' BACCI

Poggio Uliveto



Denominazione

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Terreno

Origine marina, sabbie e argille fossilifere con vigneti esposti a sud est
Altitudine: 280 -300 mt. s.l.m.
Provenienza Vigneto di Poggio Uliveto

Vitigno

Prugnolo Gentile (90%), Canaiolo e Mammolo (10%)

Vinificazione

La raccolta viene fatta esclusivamente a mano, dopo accurata cernita delle uve, la prima settimana di Ottobre. La fermentazione avviene a temperatura controllata (28°C) in piccoli serbatoi di acciaio inox con permanenza sulle bucce per 18-20 giorni, la fermentazione malolattica avviene in vasca inox.

Invecchiamento

Maturazione parte in tonneaux nuovi di legno francese, parte in botti da 20 hl di rovere di Slavonia per 18 mesi e successivo affinamento minimo di 6 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio.

Note Degustative

Colore rosso rubino carico, profumo intenso con sentori di frutta rossa e matura, note di spezie; morbido, elegante ed intenso.