

# PREMIUM

## TIBERINI PODERE LE CAGGIOLE VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

Tinto



**SAFRA** 2008

### UVAS

85% Prugnolo Gentile, 10% Canaiolo Nero e 5% Mammolo

### CARACTERÍSTICAS

**E** Encorpado.

**—** Guardar pelo menos 3 anos.

**○** Madeira moderada.

### PAÍS

IT

### REGIÃO

Toscana

### PRODUTOR

Tiberini

### TEOR ALCOÓLICO

14,5%

### DEGUSTAÇÃO

Aromas intensos de frutas vermelhas maduras, com um intenso buquê de "Coscia di Monaca", a típica ameixa de Montepulciano, presente em todos os vinhos da Tiberini, além de traços de especiarias, tabaco e couro. Na boca, é encorpado e poderoso, equilibrado e com boa estrutura tânica.

### ELABORAÇÃO

As uvas são colhidas, selecionadas manualmente e colocadas para fermentar com as cascas por 25-30 dias, onde ocorre uma pré-maceração inicial a frio. A fermentação alcoólica é feita com leveduras naturais em tanques de aço inox de 50 e 70 hl, com temperatura controlada e remontagens e delestages frequentes. A maturação em madeira é feita em barricas de carvalho francês e eslovenio de 500 litros, 20, 25 e 34 hl, por cerca de 30 meses, de acordo com a safra. Antes de ser colocado no mercado, o vinho passa 6 meses em garrafa.