

AMORE MIO

D.O.C.G. Nobile di Montepulciano

Varietà:

Sangiovese

Vigne:

Pietra del Diavolo
e Podere Monti

Impianto:

Cordone speronato, Guyot
semplice e bilaterale, densità
5000/5500 ceppi per ha

Suolo:

argilloso calcareo
ferruginoso con scheletro
sassoso ricco di fossili

Fermentazione:

lieviti indigeni

Affinamento:

18/24 mesi in botticelle e
barili di rovere,
18 mesi in bottiglia

Produzione:

1000/2000 bottiglie

So2:

20 mg/l

Certificazione:

Vino Biologico CCPB

Variety:

Sangiovese

Vineyards:

Pietra del Diavolo
and Podere Monti

Layout:

spurred cordon, single or
double Guyot, plant density
5000/5500 per ha

Soil:

clayey calcareous,
ferruginous with a
fossil-rich structure

Fermentation:

native yeasts

Ageing:

18/24 months in
small oak barrels,
18 months in bottle

Production:

1000/2000 bottles

So2:

20 mg/l

Certification:

CCPB Organic Wine



AMORE MIO Riserva è una cuvée prodotta solo nelle migliori annate, vinificando separatamente le migliori uve sangiovese provenienti dai nostri due crus Pietra del Diavolo e Podere Monti. Con questo vino vogliamo celebrare il Sangiovese di Montepulciano, declinandolo non in assemblaggio, come tramanda la tradizione, ma in purezza. Il nome rende omaggio ad una mostra di arte contemporanea svoltasi a Montepulciano nel 1970. Il rosso è di un rubino molto intenso, il profilo aromatico è ampio, piccoli frutti scuri, spezie ed erbe selvatiche ed una lieve nota affumicata. La bocca è piena e avvolgente, frutti scuri, erbe e spezie, con tannini fitti e vellutati, il finale è lungo, balsamico e salino.

AMORE MIO Reserve is a cuvée made only in the best years, vinified exclusively with the best Sangiovese grapes from our two crus, Pietra del Diavolo and Podere Monti. This wine is a celebration of Sangiovese di Montepulciano, produced as a single-variety wine and not a blend according to tradition. The name pays homage to an art exhibition which took place in Montepulciano in 1970.

The colour is deep ruby red, it is broad in aroma, with flavours of small dark fruits, spices and wild herbs with a light smokey note. It is full and satisfying on the palate with hints of dark fruits, herbs and spices, with plenty of soft balanced tannins.

The finish is long, balsamic and saline.