

# nobile

## VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

D. O. C. G.

Nelle nostre due Vigne, Pietra e Cappuccini, esistono otto parcelle diverse, che danno vita a vini con voci diverse.

Questo Vino Nobile è il loro canto corale che, senza eccessi, inseguendo la purezza e l'eleganza, raccontano la storia della nostra terra di annata in annata, di calice in calice.

**Varietà:** Sangiovese, Ciliegiolo, Colorino e Mammolo

**Vigne:** Pietra del Diavolo  
Esposizione sud-est 450 mt s.l.m.

Cappuccini, esposizione nord,  
500 mt s.l.m

**Suolo:** suolo: argilloso calcareo con scheletro Arenarie ricche di fossili

argilloso calcareo, ricco di ferro con scheletro di Travertini, Graniti e Dolomite

**Agricoltura:** Biologica e Biodinamica

**Vinificazione:** Raccolta 100% manuale

**Fermentazione:** spontanea in vasche di cemento

**Affinamento:** 18 mesi in barilli e botti, 18 mesi in cemento

**Imbottigliamento:** senza chiarifica né filtraggio.

**Produzione:** 8.000/10.000 bottiglie

**Certificazione:** Vino Biologico CCPB



*In our two vineyards, Pietra and Cappuccini, there are eight different parcels, which give life to wines with different voices.*

*This Vino Nobile is their choral song which, without excess, pursuing purity and elegance, tell the story of our land from year to year, from glass to glass.*

**Variety:** Sangiovese, Ciliegiolo, Colorino e Mammolo

**Vineyards:** Pietra del Diavolo  
Cappuccini

**Exposure:** sud-est 450 mt above s.l.  
nord 500 mt above s.l.

**Soil:** clayey calcareous with a fossil-rich structure

clayey limestone, rich in iron with skeleton of Travertine, Granite and Dolomite.

**Agriculture:** Organic and Biodinamic

**Vinification:** 100% manual harvest

**Fermentation:** spontaneous in tanks of concrete

**Ageing:** 18 months in small oak barrels and 18 months in concrete tanks

**Bottling:** without clarification or filtering

**Production:** 8.000/10.000 bottles

**Certification:** CCPB Organic Wine



Azienda Biologica  
Organic Farming