

Nobile di Montepulciano DOCG 2022

A alma de Montepulciano se revela por completo no Vino Nobile di Montepulciano DOCG da Le Bèrne. Este vinho é a prova da maestria da família Natalini em cultivar a Sangiovese para expressar sua plenitude e longevidade. Em contraste com a juventude e vivacidade de outros rótulos, o Nobile é uma obra que exige paciência, forjada com a visão de criar um vinho que honre a história e o terroir.

O vinho nasce das vinhas nas colinas de Cervognano, onde o solo argiloso e arenoso dota a Sangiovese de uma estrutura e concentração impressionantes. Na adega, a jornada é de pura transformação. O vinho passa por um processo minucioso de amadurecimento, repousando por 24 meses em grandes barris de carvalho eslavo. Essa longa e cuidadosa espera é fundamental para moldar seus taninos, conceder-lhe complexidade e prepará-lo para um mínimo de seis meses de envelhecimento em garrafa, onde encontra sua harmonia final.

Na taça, o Vino Nobile se apresenta com um rubi profundo, que com o tempo, adquire reflexos granada, prenunciando seu potencial de guarda. O olfato é um convite a desvendar camadas de complexidade: cerejas secas e ameixas se misturam a nuances de tabaco, couro e especiarias. O paladar é imponente e vibrante, com taninos finos e elegantes que sustentam um final longo e memorável. É um vinho que pede tempo e atenção para revelar toda a sua essência, um convite para saborear a história e a alma de Montepulciano.



Tipo:
Tinto



Uva:
Sangiovese



Teor Alcoólico:
14%



Região:
Toscana



Temperatura de Serviço:
16-18 °C

Harmonização:

