

# Fattoria del Cerro Vino Nobile di Montepulciano

---

Propriété de 94 ha, fattoria del cerro est le plus grand vignoble privé produisant du vino nobile.



Producteur: Tenute del Cerro  
Pays: Italie  
Région: Toscane  
Appellation: Vino Nobile di Montepulciano  
Millésime(s): 2014  
Cépage(s): Mammolo  
Taux d'alcool: 13.5%  
Taux de sucre: 1.7 g/L  
Format: 750 ml  
Code S.A.Q.: 13085461  
Statut S.A.Q.: Spécialité par lot  
Prix (particulier): 24.65\$  
Prix (licencié): 21.44\$  
Disponibilité: Disponible

**Type de sol**

Sols sablonneux et argilo-calcaire.

**Elevage**

En fût de chêne de slavonie et français pendant 12 mois.

**Vinification**

Fermentation et macération en cuve stainless à température contrôlée pendant 12 à 15 jours. Remontages quotidiens.

**Commentaires de dégustation**

Couleur rouge rubis vif et belle concentration. Nez intense aux arômes de fruits noirs (cassis, cerises noires) et un soupçon de vanille. La bouche est équilibrée avec une trame tannique élégante.

**Accords vin et mets**

Viandes grillées, sauce aux champignons et fromages vieillis.

**Pour un meilleur service**

Mettre en carafe avant de servir. Servir entre 16 et 18°C.

**Temps de garde suggéré**

Prêt à boire. Potentiel de garde 5 à 10 ans.



## Tenute del Cerro

### Tenute del Cerro

#### ITALIE

Fattoria del Cerro avec ses 94 hectares de vignobles sur l'appellation Vino Nobile di Montepulciano est le plus grand domaine privé produisant du Vino Nobile. L'espace et les différentes expositions du vignoble permettent de sélectionner les meilleurs raisins pour élaborer des vins de grande qualité. Le cépage Prugnolo Gentile, clone du plus connu Sangiovese, est typique de l'appellation et adapté aux conditions de croissance locales.