



LE BADELLE

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

Denominazione di origine controllata e garantita DOCG

Vino prodotto in una delle zone più vocate del territorio di Montepulciano vinificando uve di vitigni sangiovese (prugnolo gentile) 85% - colorino - canaiolo - mammolo 15%, utilizzando metodi tradizionali. Di colore rubino con riflessi aranciati esprime un bouquet è complesso e gradevole, un gusto armonioso, asciutto e giustamente tannico.

SCHEDA DEL VINO



Classificazione	DOCG
Prima annata di produzione	1983
Bottiglie prodotte	3000/10000
Superficie vigneti	5.50.00 ha
Altimetria	350/400 s.l.m.
Tipologia dei terreni	medio impasto tendente all'argilloso, limoso con presenza di scheletro
Metodo di vendemmia	manuale
Vinificazione	la fermentazione avviene in tini di cemento con follature che integrano i rimontaggi per circa 15 giorni. La maturazione e l'invecchiamento avvengono in botti di rovere. Le stesse vengono rinnovate con cadenza costante