



## Vino Nobile di Montepulciano “Riserva”

rood

**LAND VAN HERKOMST :** Italië

**REGIO :** Montepulciano in Zuid-Toscane, Centraal Italië

**PRODUCENT :** Palazzo Vecchio – Luca Sbernadori

**DRUIVENRAS :** 85% Sangiovese Grosso (= Prugnolo Gentile), 10% Canaiolo Nero, 5% Mammolo

**BIO :** niet gecertificeerd maar wel eco friendly

**AROMA :** volatiele aroma's, bosfruit, ledertoets, rozeblaadjes  
(heeft wat extra tijd en lucht nodig om tot volle expressie te komen)

**SMAAK :** mooie aciditeit, medium body, mooi in balans, fijn Provençaals kruidige afdronk (Eucalyptus, rozemarijn)

**RIJPING :** 36 maanden op Franse eiken vaten (20 en 31 HL) + 6 maand flesrijping

**BEWAAR POTENTIEEL :** 8 jaar

**SERVEER TEMP. :** 18° C.

**WEETJE :**

- Druivenstokken van 25 tot 40 jaar oud
- Druiven worden verbouwd op 300 tot 350m hoogte
- Manuele oogst en enkel in de beste oogstjaren geproduceerd
- Rond 1300 maakte Palazzo Vecchio deel uit van Fattoria di Valiano en was gelegen op de grens tussen Siena en Perugia. Was “getuige” van vele historische gebeurtenissen waaronder de oorlogstrijd over de grensbepaling.
- “MAESTRO” refereert naar de “meester”/ heerser, van het territoriale gebied dat veroverd werd.
- Eind jaren 1960 kwam Palazzo Vecchio in handen van Graaf Riccardo Zorzi en later overgenomen door zijn dochter Maria en haar echtgenoot Marco Sbernadori. Nu onder leiding van hun kinderen Maria en Luca.