

# Tenuta di Gracciano della Seta Vino Nobile di Montepulciano

Rødvin / Italia / Toscana

Produsent: [Gracciano Della Seta](#)  
Årgang: 2020  
Land: Italia  
Distrikt: Toscana  
Område: Vino Nobile di Montepulciano  
Drue: 90% sangiovese, 10% merlot

Veil. pris horeca: 223.94 eks. mva.  
Pris Vinmonopolet: 200.0,-  
EDP nr. : 9082269  
SAP nr. : 9082269  
Vinmonopol nr. : 15273701

Innhold:  
Syre:5.3  
Sukker:< 3  
Alkohol:13,5 %



KLIMASMART EMBALLASJE

ØKOLOGISK

## Om produsenten

Gracciano della Seta er en av de eldste vingårdene i Montepulciano-regionen. På begynnelsen av 1800-tallet var Gracciano eid av Svetoni-familien som bygde villaen og skapte hagene i italiensk stil som omgir den. Estaten dekker omtrent 70 hektar, hvorav 20 er vingårder. Vinstokkene vokser på leire og siltig jord i Gracciano-åsene, en av de eldste og mest prestisjefylte crus av Montepulciano.

Allerede i 1864 ble Vino Nobile di Montepulciano produsert av den daværende Svetoni familien (i dag Gracciano della Seta Estate) og ble tildelt førsteprisen på den internasjonale messen i Torino. Eiendommen ble arvet av de nåværende eierne, Marco, Vannoza og Galdina della Seta Ferrari Corbelli Greco, gjennom deres far Giorgio.

Giorgio della Seta bygde i 2013 en ny vingård ved siden av den tradisjonelle enheten som fortsatt brukes til å lagre vin i eikefat. Vingården har alltid vært drevet av anerkjente ønologer (som Nicolò d'Afflitto fra 1985 og Beppe Rigoli siden 1995) som sørget for at Tenuta di Gracciano produserte en utmerket Vino Nobile, med full respekt for terroiret og ved bruk av autoktone vinstokker.

De gamle kjellerne til hovedvillaen brukes foreløpig kun til å lagre vin på store slovenske eikefat (med en kapasitet på 25-50 hl) og tonneaux (med en kapasitet på 5 hl). Det nye vinproduksjonsanlegget, designet av Studio Caruso e Torricella i 2013, sameksisterer harmonisk med de gamle bygningene på eiendommen, bestående av villaen og det tilstøtende gårdshuset, så vel som med hagen og det omkringliggende landskapet.»

## Vinifikasjon

Fermentering på ståltank i 15 dager, daglig pump-over, 12 måneder lagring.

## Smaksbeskrivelse

Rød. Kirsebær, bringebær og blomster. Frisk og konsentrert smak med lang avslutning.

## Passer til

Storfe, Lam og sau, Svinekjøtt