



Vigneti

Le uve utilizzate per la produzione di questo vino provengono esclusivamente dalle zone più vocate del territorio di Montepulciano.

Suolo: terreni collinari con una tessitura argillo-limosa ricchi in tufo.

Altitudine: da 270 a 320 metri sul livello del mare.



Uvaggio

>=70% Sangiovese + altri vitigni di Montepulciano
(Base Ampelografica - Disciplinare del Vino Nobile di Montepulciano Art 2)



Annata 2016

Questa annata è stata caratterizzata da una stagione costante con una buona maturazione delle uve e una raccolta regolare.

Prima vendemmia: 1988



Vinificazione ed affinamento

La fermentazione alcolica e la macerazione, aiutate da rimontaggi e délestage periodici, avvengono in tini termo-controllati di acciaio inossidabile per circa 21 giorni. Il vino successivamente attraversa un periodo di affinamento di circa 18 mesi in botti di rovere. Prima di essere imbottigliato riposa per un breve periodo in tini di acciaio inox.

Invecchiamento in bottiglia: minimo 3 mesi

Gradazione alcolica: 13.5%



Note di degustazione

Colore: rosso rubino intenso.

Aroma: il bouquet è complesso con note floreali di violetta e sentori fruttati di ciliegia, frutti di bosco e prugna. Non mancano le note speziate di tabacco e chiodi di garofano con un finale intenso di eucalipto.

Degustazione: in bocca ritroviamo tutte le note fruttate percepite al naso. Tannini eleganti e vellutati abbinati ad una buona struttura rendono questo vino avvolgente e armonico con un'ottima persistenza.



Punti chiave

- Lodola Nuova Nobile di Montepulciano Docg è l'interpretazione di Ruffino ad uno dei vini più antichi del mondo.
- Lodola Nuova Nobile di Montepulciano Docg è un vino vellutato e seducente, espressione di un fine e morbido Sangiovese chiamato Prugnolo Gentile.
- Il clima caldo di Montepulciano, con scarse precipitazioni e discrete escursioni termiche, conferisce al Prugnolo Gentile un profilo fruttato davvero accattivante.



LODOLA NUOVA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG



Vineyards

The grapes used to make this wine only come from the best grape-growing areas of Montepulciano.

Soil: hilly land with a clay-silt texture and an abundance of tuff.

Altitude: variable from 270 to 320 meters above sea level.



Grape varieties

>=70% Sangiovese + other Montepulciano grape varieties (Ampelographic Base - Vino Nobile di Montepulciano Production Guidelines Art.2)



Vintage 2016

A good vintage with a regular ripening and picking season.

First vintage: 1988



Vinification and ageing

The alcoholic fermentation and maceration aided by pumpover and délestage takes place in temperature-controlled stainless-steel vats for approximately 21 days. The wine ages for about 18 months in large casks. Before being bottled, the wine rests for a short time in stainless steel vats.

Bottle ageing: a minimum of 3 months

Alcohol content: 13.5%



Tasting notes

Color: intense ruby red.

Aroma: complex with violets and cherries, berries and plums. Tobacco and cloves with an intense eucalyptus finish.

Tasting profile: the fruity aromas are confirmed on the palate. Elegant and plush tannins combined with a good structure make this wine generous and harmonious with an enduring finish.



Why?

- Lodola Nuova Nobile di Montepulciano Docg is the Ruffino's interpretation of one of the oldest wines in the world.
- Lodola Nuova Nobile di Montepulciano Docg is a velvety and seductive wine, the expression of a refined and soft Sangiovese also named "Prugnolo Gentile" thanks to its characteristics.
- The hot microclimate with infrequent rainfall and discrete changes in temperature from day to night give the Prugnolo Gentile grapes a beguiling fruitiness.

