

# GEOGRAFICO



## Cerraia

### Nobile di Montepulciano

Tipologia vino/ <i>Wine typology</i>	Vino rosso fermo secco/ <i>Dry red still wine</i>
Denominazione/ <i>Appellation</i>	Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G.
Prima Raccolta/ <i>First Vintage</i>	1983
Produzione/ <i>Production</i>	30.000 bottiglie/ <i>bottles</i>
Uve/ <i>Blend</i>	Prugnolo Gentile 85% - Colorino, Canaiolo Nero, Merlot 15%
Area vigneto/ <i>Area-vineard</i>	Montepulciano
Totale ha./ <i>Total ha</i> (1 ha=2.471 acres)	6
Regione/ <i>Region</i>	Montepulciano
Esposizione/ <i>Exposure</i>	Vario/ <i>Varied</i>
Altitudine Zona/ <i>Area Elevation</i>	200 m. s.l.m./ <i>a.s.l.</i>
Tessitura Suolo <i>Soil Texture</i>	Argilloso con ciottoli <i>Clayey and pebbles</i>
Sistema Allevamento <i>Rearing System</i>	Cordone Speronato <i>Spur-pruned cordon</i>
Piante/ha/ <i>Plants/ha</i>	4.000
Età vigneto/ <i>Vineyard age</i>	17 anni/ <i>Years</i>
Produzione/ <i>Yield (t/ha)</i>	7
<b>Invecchiamento/<i>Ageing</i></b>	
Durata (Botte/Tino-Bottiglia) <i>Length (Barrel/Tank-Bottle)</i>	24 mesi (incluso 3 mesi in bottiglia) <i>24 months (including 3 months in bottle)</i>
Botte/Tino/Barrel/Tank	Botte/Cask
Capacità/ <i>Capacity</i>	100 hl.
Stabilizzazione <i>Stabilizing Process</i>	Naturale <i>Natural</i>
<b>Enologo/<i>Oenologist</i></b>	Lorenzo Landi
<b>Note degustative</b>	Prodotto con un blend di uve diverse: Prugnolo gentile, Canaiolo nero e Mammolo. Per la sua particolare composizione è un vino molto morbido e vellutato.
<b>Tasting notes</b>	<i>Produced from a blend of different grapes: Prugnolo Gentile, Canaiolo Nero and Mammolo. Because of its special composition, it is an extremely soft and velvety wine.</i>
Confezione/ <i>Packaging</i>	Cartone da 6 bottiglie/ <i>6 bottles case</i>
Ean bottiglia/ <i>bottle</i>	8000757000904
Ean cartone/ <i>case</i>	8000757000911
Cartoni per strato di pallet/ <i>Cases per layer</i>	21
Cartoni per pallet/ <i>Cases per pallet</i>	105