

Vino Nobile di Montepulciano

DOCG

Approvato DOCG con
DPR 01.07.1980

Zona di produzione:
Comune di Montepulciano
in provincia di Siena.

Tipologie:
Vino Nobile di Montepulciano
Possibilità di MGA "Pieve"
Vino Nobile di Montepulciano Riserva.



Composizione ampelografica:
Sangiovese (Pruniolo Gentile) min. 70%
Altre uve autorizzate max 30% (bacca bianca max 5%)

Tipologia Pieve:
Sangiovese (Pruniolo Gentile) min. 85%
Canaioolo nero, Ciliegiolo nero, Mammolo nero max 15%
Colorino nero max 5%.

Affinamento minimo 2 anni di cui almeno 1 in legno, per la
tipologia Pieve almeno 3 anni di cui almeno uno in legno.
Periodi a decorrere dal 1 gennaio successivi alla vendemmia.

[Clicca qui per il disciplinare completo](#)