

Vino Nobile di Montepulciano

Pieve Cerliana D.O.C.G.

AREADI PRODUZIONE

Ciarliana – Montepulciano

ALTIMETRIA

320 metri sul livello del mare

UVAGGIO

Sangiovese – localmente noto come Prugnolo Gentile

VENDEMMIA

Ultima decade di settembre

VINIFICAZIONE

Fermentazione a temperatura controllata per 20/25 giorni

AFFINAMENTO

18 mesi in botti da 15 ettolitri di Rovere di Slavonia e successivo affinamento in bottiglia di almeno 1 anno

ABBINAMENTI

Dal nostro vigneto più storico e di maggior pregio, nasce la Pieve Cerliana. È un vino dal carattere deciso, schietto e di spiccata personalità, guidato da una trama tannica di straordinaria eleganza e struttura. Un frutto prezioso che racconta, in ogni sorso, la nostra autentica passione e una dedizione costante alla vigna e alla terra. Si abbina perfettamente ai piatti della tradizione culinaria toscana, tra tutti bistecca alla fiorentina e formaggi stagionati.

PRODUCTION AREA

Ciarliana – Montepulciano

ALTITUDE

320 meters above the sea level

GRAPE BLEND

Pure Sangiovese – locally named Prugnolo Gentile

HARVEST

Hand-harvested – Last days of September

VINIFICATION

The fermentation process, at a controlled temperature, lasts 20/25 days

AGEING AND REFINING

18 months in 1500-liter Slavonian oak casks and at least 1 further year of bottle ageing

FOOD PAIRING

Pieve Cerliana is born from our most historic and prestigious vineyard. It is a wine of decisive, straightforward character and distinct personality, driven by a tannic texture of extraordinary elegance and structure. A precious fruit that tells the story, in every sip, of our authentic passion and constant dedication to the vineyard and the land. It pairs perfectly with traditional Tuscan dishes, most notably Florentine steak and aged cheeses.

