

Nom	Vino Nobile di Montepulciano
Millésime	2021
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2033
Producteur	Valdiplatta
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Vino Nobile di Montepulciano
Cépages	15% canaiolo nero, 85% sangiovese
Pourcentage d'alcool	14,50% vol
Description	La Tenuta Valdiplatta a vu le jour au début des années 70 mais ce n'est qu'en 1989 que Giulio Caporali rachète le domaine. De 1997 à 2002, Giulio travaille avec sa fille Miriam, pour lui en confier ensuite la gestion. Développé au fil des années, il comprend actuellement 30 ha de vignobles. On y produit un Rosso di Montepulciano et deux Vini Nobile di Montepulciano. Parmi ceux-ci, un excellent cru, le 'Vigna d'Alfiero', un Vino Nobile complexe issu de vieilles vignes de 30 ans d'âge. Les meilleures années, on commercialise aussi un Vino Nobile Riserva. Pour les amateurs de tourisme vert, le domaine comporte aussi un charmant agriturismo. Le Vino Nobile di Montepulciano a une couleur profonde rouge rubis et un bouquet intense de cerises, de fraises et de viande rôtie. La bouche est pleine et puissante, tannins élégants. Belle longueur.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard...), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Montepulciano.
Rendement	7.000 kg/ha
Vendange	Fin septembre, début octobre.
Vinification	Fermentation avec des levures sélectionnées en cuves inox.
Elevage	6 mois en barriques françaises suivis de 12 mois en foudres slaves.
Production	40.000 bouteilles 0,75
Notes des critiques	Eric Guido, Vinous: 93

