



Montepulciano (SI)

## CANTINA CROCIANI

Montepulciano (SI)

L'Azienda è proprietaria di una delle più suggestive vigne sita in località le Caggiole, nel cuore della produzione del Vino Nobile. La Vigna ha un'estensione di circa 10 ettari; sono terreni di medio impasto sui quali la vite "cresce" bene e dà ottimi risultati. La vinificazione avviene in una cantina vicino ai vigneti, mentre l'invecchiamento avviene nelle trecentesche cantine nella parte alta del Centro Storico di Montepulciano e nella cantina nella zona di San Biagio.



NUMERO BOTTIGLIE

60.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Convenzionale

ETTARI VITATI

10



### ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC

#### Tipologia

Vino Rosso

#### Uve col quale è fatto

Sangiovese (Prugnolo Gentile), Canaiolo Nero, Mammolo

#### Vinificazione e affinamento

Fermentazione in vasche di cemento per circa 20gg. con 2 rimontaggi giornalieri. Il vino è imbottigliato dopo 7 mesi di invecchiamento in botti di rovere di Slavonia da 20 hl.

#### Produzione

13.000 bottiglie

#### Formato Vendita

750 ml

#### Tappo

Sughero



### VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

#### Tipologia

Vino Rosso

#### Uve col quale è fatto

Sangiovese (Prugnolo Gentile), Canaiolo Nero, Mammolo

#### Vinificazione e affinamento

Fermentazione in vasche di cemento per circa 20gg. con 2 rimontaggi giornalieri. Il vino è imbottigliato dopo 12 mesi di invecchiamento in botti di rovere di Slavonia da 15 e 20 hl.

#### Produzione

15.000 bottiglie

#### Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

#### Tappo

Sughero



### VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA DOCG

#### Tipologia

Vino Rosso

#### Uve col quale è fatto

Sangiovese (Prugnolo Gentile), Canaiolo Nero, Mammolo

#### Vinificazione e affinamento

Fermentazione in vasche di cemento per circa 20gg. con 2 rimontaggi giornalieri. Il vino è imbottigliato dopo 30 mesi di invecchiamento in botti di rovere di Slavonia da 15 e 20 hl.

#### Produzione

10.000 bottiglie

#### Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

#### Tappo

Sughero



### "IL SEGRETO DI GIORGIO" TOSCANA ROSSO IGT

#### Tipologia

Vino Rosso

Questo vino è un segreto. Susanna Crociani non vi racconterà mai né quali sono le uve che lo compongono né il procedimento della sua nascita. È vino che, come suo fratello Giorgio, esprime semplicità, spontaneità, bontà e purezza.

#### Produzione

3.000 bottiglie

#### Formato Vendita

750 ml

#### Tappo

Sughero



### "ROSSO D'ARNALDO" TOSCANA ROSSO IGT

#### Tipologia

Vino Rosso

#### Uve col quale è fatto

Sangiovese (Prugnolo Gentile), Canaiolo Nero, Mammolo, Colorino, Pulcinculo

#### Vinificazione e affinamento

Lunga macerazione (18-22 giorni), con due rimontaggi giornalieri nella prima settimana e poi uno. Un anno di invecchiamento in rovere di Slavonia e per 6 mesi in piccoli carati di legno.

#### Produzione

5.000 bottiglie

#### Formato Vendita

750 ml

#### Tappo

Sughero



### VIN SANTO MONTEPULCIANO DOC

#### Tipologia

Vino Dolce

#### Uve col quale è fatto

Malvasia, Grechetto, Trebbiano

#### Vinificazione e affinamento

Uve appassite per qualche mese, invecchiato per 5 anni minimo in caratelli di castagno.

#### Produzione

800 bottiglie

#### Formato Vendita

500 ml

#### Tappo

Sughero