



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