

## Il Golo

ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC



Il Golo nasce da uve sangiovese unite a una piccola percentuale (5%) di Alicante.

Il nome è la versione toscana di Rigogolo, uno splendido uccello visibile nelle nostre terre (Oriolus Oriolus), mentre il viola nella nostra etichetta ricorda la nostra siepe di lavanda ricca di farfalle a primavera.

Trasparente, di color rosso rubino con leggere sfumature violacee si presenta morbido al gusto.

**Uve:** Sangiovese e Alicante

**Verifica:** Acciaio e cemento sono i materiali con cui entra in contatto prima di essere imbottigliato 6 mesi dopo la vendemmia.

**Gradazione:** 13%

**Vino biologico** dal 2018

## L'Allocco

TOSCANA IGT ROSSO



Abbiamo unito la forza del nostro Sangiovese all'eleganza del nostro Merlot per ottenere un vino capace di grandi sensazioni. Un vino che ha saputo strutturare con pazienza una bella opportunità, come l'allocco mentre aspetta la sua preda. L'occasione, per noi, è stata un super selezione di Sangiovese, atto a divenire Nobile, e l'unione con un grande Merlot.

Si presenta con un rosso rubino intenso e carico, al naso si fanno sentire la prugna del sangiovese e la confettura di more del Merlot. In bocca regna l'eleganza, concentrazione delicata e un tannino delicatissimo. Un vino da abbinare alle persone che avete voglia di incantare e stupire.

**Uve:** Merlot e Sangiovese

**Verifica:** vasche di acciaio senza l'utilizzo di lieviti selezionati, macerazione a temperatura controllata della durata di 20/25 giorni. **Affinamento:** 6 mesi in botti di rovere francese Allier. Riposa in bottiglia per 12 mesi.

**Gradazione:** 13%

**Vino biologico** dal 2019

## La Spinosa

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG



La Spinosa, animale timido e temuto, in questo caso si mostra al contrario in veste elegante e di un'assoluta piacevolezza. Davanti ai nostri occhi abbiamo un calice rosso rubino che danza nel bicchiere con gran classe. Al naso arrivano chiari aromi di amarena e sottobosco, per poi lasciare spazio ad ammalianti note di caffè e pepe bianco sul finale. All'assaggio si riconosce il sangiovese di razza che dà a questo vino struttura e armonia fin da subito. Vino adatto anche all'invecchiamento e da abbinare ai vostri momenti più importanti ed ogni volta che sentite il bisogno di una godda di felicità.

**Uve:** Sangiovese

**Verifica:** vasche di acciaio senza l'utilizzo di lieviti selezionati, macerazione a temperatura controllata della durata di 20/25 giorni. **Affinamento:** 12 mesi in botti di rovere francese Allier da 25 Hl. Riposa in bottiglia per altri 12 mesi.

**Gradazione:** 13,5%

**Vino biologico** dal 2018

## La Poiana

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG RISERVA



La Poiana è un vino che racconta la passione che abbiamo per i vigneti, la natura e la nostra bella campagna toscana.

Allo sguardo presenta un luminoso e vellutato color granato. Il naso si apre su note di frutta scura matura, come prugna e marasca, per poi proseguire sui terziari di spezie e tabacco. A contorno del bouquet olfattivo troviamo toni floreali di viola mammola, e ricordi balsamici di erbe officinali. Al sorso è di buon equilibrio, ben organizzato nei tannini e caratterizzato da un retrogusto che richiama la liquirizia e il goudron.

**Uve:** Sangiovese

**Verifica:** vasche di acciaio senza l'utilizzo di lieviti selezionati, macerazione a temperatura controllata della durata di 20/25 giorni. **Affinamento:** 24 mesi in botti di rovere francese Allier. Riposa in bottiglia per almeno 12 mesi.

**Gradazione:** 13,5%

**Vino biologico** dal 2017

## grappa di Vino Nobile



Il Molinaccio, Grappa di Vino Nobile di Montepulciano ottenuta dalla distillazione con metodo artigianale discontinuo delle sole nostre migliori vitacce di Nobile di Montepulciano, lavorate in selezione presso la ditta Nannoni di Paganico (Gr). La distillazione avviene nelle 48 ore successive allo svinamento. Alla fine del processo viene aggiunta acqua distillata fino al raggiungimento del livello di alcol desiderato (42%), favorendo l'esplosione dei profumi e sapori del suo terroir di provenienza.

La versione bianca è stata premiata con la medaglia d'argento alla 32ª edizione dell'Nanbiccio d'oro.

Durante l'estate 2019 abbiamo imbottigliato anche una Grappa Il Molinaccio Riserva invecchiata in botti per due anni, di colore ambrato e morbida al gusto.





La villa dista pochi chilometri dalla cittadina rinascimentale di Montepulciano, conosciuta principalmente per l'imponenza dei suoi palazzi, per l'elegante bellezza delle sue chiese e per il "Vino Nobile", uno dei vini toscani più apprezzati a livello internazionale. La posizione strategica di Montepulciano, uno sperone di 605 metri sul livello del mare, a cavallo tra la Val d'Orcia e la Val di Chiana, fa di questa proprietà un punto strategico da cui muoversi alla scoperta delle bellezze della Toscana. Da qui si raggiunge facilmente l'autostrada A1 (uscita Chiusi/Chianciano Terme a 20 km) per raggiungere città come Firenze, Siena, Orvieto, Roma. Ma non sentiti prendere l'autostrada per visitare i vicini borghi di Bagno Vignoni, Pienza, Montalcino, Cortona, Sarteano. La stazione ferroviaria più importante è quella di Chiusi che dista soltanto 20 km.

AGRITURISMO

*Il Molinaccio  
di Montepulciano*

Società Agricola S.r.l.

via Antica Chiusina, n. 12 - 53045 Montepulciano (SI)  
tel. 333 2300170 - info@ilmolinaccio.com - www.ilmolinaccio.com

Il Molinaccio di Montepulciano ilmolinacciowinery



Il nostro agriturismo, realizzato sui resti di un antico mulino dell'antica cittadina Medicea di Montepulciano è già rappresentato nelle antiche mappe catastali con il nome "Molinaccio". Questo antico mulino, dopo un sapiente lavoro di restauro, riapre le porte come dimora di lusso, dove poter trascorrere piacevoli giornate immerse nell'assoluta tranquillità del nostro giardino, contornato da secolari querce, gli ulivi, il frutteto e la vigna.

Il Molinaccio è un'azienda vitivinicola con 3,6 ettari di vigneto. Dalle nostre uve nascono il Rosso di Montepulciano DOC, **Il Gelo**, il Vino Nobile di Montepulciano DOCG, **La Spinosa**, il Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG, **La Polana** e l'ultimo arrivato **L'Uccello**.

Presso la prestigiosa ditta Nannoni, distilliamo le nostre vinacce in Grappa di Vino Nobile in selezione.

Siamo una azienda agricola biologica e a partire dall'annata 2018 anche i nostri vini lo sono.

Attuiamo una gestione conservativa del vigneto preservando l'ecosistema suolo.

Il nostro desiderio di essere ecosostenibili ci ha portato a depurare l'acqua del nostro pozzo rendendoci autosufficienti e a installare un impianto fotovoltaico che copra parte delle nostre necessità energetiche.

A presto  
Alessandro e Marco



*Il Molinaccio  
di Montepulciano*

