

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 Riggolo, uno splendido uccello visibile nelle nostre terre (Ortolus Ortolus), mentre il viola nella nostra etichetta ricorda la nostra siepe di lavanda rica di fioriture a primavera.

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

Uva: Sangiovese e Alicante

Vinificazione: 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'Alocco

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 sfidare con pazienza una bella opportunità, come l'alocco mentre aspetta la sua preda. L'occasione, per noi, è stata un super selezione di Sangiovese, atto a donarne 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 mure del Merlot. In bocca regna l'eleganza, concentrazione delicata e un tanino delicatissimo. Un vino da abbinare alle persone che avete voglia di incantare e stupire.

Uva: Merlot e Sangiovese

Vinificazione: 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 Spinoso

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG



La Spinoso, animale timido e tenuto, 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 goccia di felicità.

Uva: Sangiovese

Vinificazione: 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 natura, come prugna e marasca, per poi proseguire sui tenori di spezie e tabacco. A contorno del bouquet olfattivo troviamo toni florali di viola mammola, e ricordi balsamici di erbe officinali. Il sorso è di buon equilibrio, ben organizzato nei tannini e caratterizzato da un retrogusto che richiama la liquirizia e il goudron.

Uva: Sangiovese

Vinificazione: 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

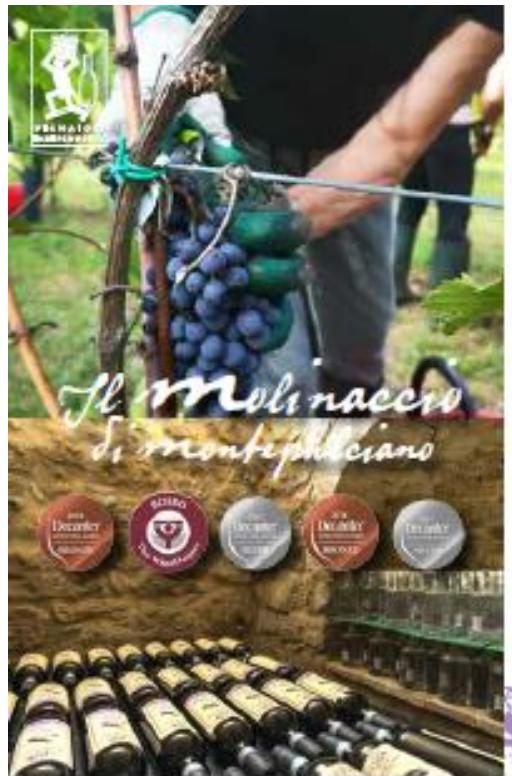
grappa di Vino Nobile



Il Molinacchio, Grappa di Vino Nobile di Montepulciano ottenuta dalla distillazione con metodo artigianale discontinuo delle sole nostre migliori vitacee di Nobile di Montepulciano, lavorate in selezione presso la ditta Namoni di Paganico (Gr). La distillazione avviene nelle 48 ore successive allo svitramento. 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 32^a edizione dell'ambicco d'oro.

Durante l'estate 2019 abbiamo imbottigliato anche una Grappa Il Molinacchio Riserva invecchiata in barrique per due anni, di colore ambra e mirtilla 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 servirà 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

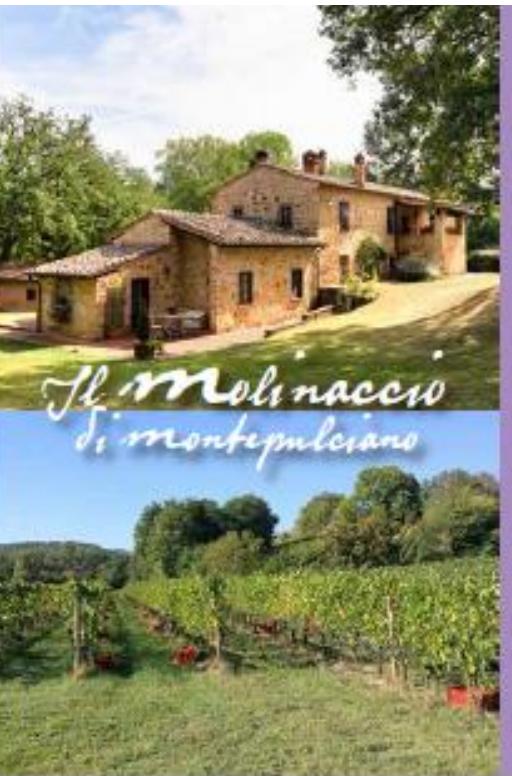
Società Agricola S.r.l.
via Antica Chiusina, n. 12 - 53045 Montepulciano (SI)
tel. 333 2300170 - info@ilmolinaccio.com - www.ilmolinaccio.com



Il Molinaccio di Montepulciano



ilmolinacciowinery



Il Molinaccio di montepulciano

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 immersi nell'assoluta tranquillità del nostro giardino, circondato 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 Golo**, il Vino Nobile di Montepulciano DOCG, **La Spessa**, il Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG, **La Polana** e l'ultimo arrivato **L'Milucco**.

Presso la prestigiosa ditta Nannoni, distilliamo le nostre uve 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 prezzo
Alessandro e Marco



Il Molinaccio di montepulciano

