



LIPITIRESCO
Vino Nobile di Montepulciano
D.O.C.G.

"Questo è il vino che mi diverte molto produrre. Quando decisi di crearlo, nel 1988, volli interpretare liberamente la mia idea di Vino Nobile utilizzando il meglio della tradizione, ma allo stesso tempo mettendoci fantasia.

Per l'invecchiamento uso tonneaux e ho deciso di variarne il periodo di permanenza da 24 a 18 mesi a cui faccio seguire un periodo di affinamento in bottiglia che varia dai 12 ai 18 mesi a seconda dell'annata. Il Lipitiresco esce in commercio, per mia scelta, non prima del dicembre successivo al secondo anno di produzione. Dal 2000 Lipitiresco, nato dapprima come Vino da Tavola, poi IGT, è divenuto Vino Nobile DOCG ed è il vino che meglio rappresenta la mia personalità e che mi piace considerare il perfetto "Guardiano" di questo terroir."

Possibilità di invecchiamento: da 15 a 20 anni

Abbinamento: Il vino Nobile Lipitiresco è un vino che si abbina a piatti importanti di carne o formaggi molto stagionati. Con gli anni Lipitiresco diviene un ottimo vino da meditazione.