

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO, TOSCANA
È LA STORIA CHE FA LA DIFFERENZA



ANTEPRIMA
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

2-16 FEBBRAIO 2025
2-16 FEBRUARY 2025



INDICE

ITALIANO

<u>STORIA DEL VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO</u>	2
<u>VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG</u>	4
<u>VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO PIEVE DOCG</u>	6
<u>ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC</u>	8
<u>VIN SANTO DI MONTEPULCIANO DOC</u>	9
<u>SCHEDA TECNICA ANNATA 2024</u>	11
<u>SCHEDA TECNICA ANNATA 2022</u>	16
<u>LISTA AZIENDE</u>	40

ENGLISH

<u>HISTORY OF VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO</u>	22
<u>VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG</u>	24
<u>VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO PIEVE</u>	26
<u>ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC</u>	28
<u>VIN SANTO DI MONTEPULCIANO DOC</u>	29
<u>TECHNICAL SHEET YEAR 2024</u>	31
<u>TECHNICAL SHEET YEAR 2022</u>	36
<u>WINERIES</u>	40



STORIA

DEL VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO



Il **Vino Nobile di Montepulciano** ha ottenuto il massimo riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.) il 01/07/1980 dopo che nel 1966, aveva ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.).

Da allora sono avvenute alcune modifiche al disciplinare, l'ultima in ordine temporale, è recente e fa riferimento ad un Decreto Ministeriale del novembre 2010. Di fatto, in Italia la prima fascetta sostitutiva dei contrassegni di Stato è stata applicata su una bottiglia di **Vino Nobile di Montepulciano**. Prima la D.O.C. e successivamente la "Garantita" hanno contribuito in maniera sostanziale al rinnovato sviluppo del **Vino Nobile di Montepulciano** che, con circa 7 milioni di bottiglie immesse sul mercato nel 2021 (insieme ad altri 2,5 milioni di Rosso di Montepulciano DOC) e 75 aziende imbottigliatrici, rappresenta la principale attività produttiva di Montepulciano con intuibili riflessi positivi in tutto il comprensorio. La crescita costante della denominazione, alla quale si assiste da ormai 20 anni, si può a tutti gli effetti definire come "rinascimento" del Vino Nobile di Montepulciano, considerato uno dei fenomeni enologici ben consolidati all'interno della Regione Toscana.

Difficile anche fissare con esattezza la data dell'uso comune della parola "Nobile" unitamente al vino di Montepulciano che si vuole attribuita nella seconda metà del '700.

Poiché, se è vero com'è vero, che l'arte del vino a Montepulciano è conosciuta fin dall'antichità: - Tito Livio, 2000 anni fa, nella "Storia di Roma", ne fa menzione; - *Papa Paolo III Farnese* - anno 1549 - *lo conosceva bene "... perfectissimo tanto il verno che la state... Sua Santità ne beveva ..."*; - Francesco Redi - anno 1685 - enumerate le peculiarità qualitative dei vini toscani, fa dire a Bacco *"... versa la manna di Montepulciano ... Montepulciano d'ogni vino è re !"*; - Voltaire - nel suo "Candido" del 1759 elogia il vino di Montepulciano. Risale al 1766 il primo documento che parla di "Vino Nobile" e proviene dall'archivio dei Gesuiti di Montepulciano, oggi custodito nell'Archivio di Stato di Firenze. Il termine "Nobile" rappresentò una tappa fondamentale nel percorso enologico poliziano che vide protagonisti proprio i padri della Compagnia del Gesù del locale collegio. L'utilizzo della parola "Nobile" trova un uso ben documentato nei libri aziendali delle cantine



di Montepulciano a partire dall'anno 1829/1830, ma già nel 1830 il Professor Giuseppe Giuly - docente presso l'Università di Siena e socio dell'Accademia Economica Agraria detta dei Georgofili di Firenze - nella sua "Statistica Agraria della Val di Chiana, Libro Quarto" descrive con abbondanti dovizie tecniche le tipologie di uve, ed i metodi di vinificazione e conservazione per la produzione del **Vino Nobile di Montepulciano**.

Ne consegue che era già in uso comune la produzione e la distinzione di un Vino Nobile di Montepulciano in alternativa al vino Aleatico, Moscatello e altri. Di quanto esposto ne è conferma una nota spese della seconda metà del '700 con la quale Giovan Filippo Neri, Governatore del Regio Ritiro di S. Girolamo, invia vino portato da Montepulciano e Vino Nobile per un omaggio nella trasferta di Suor Luisa Sisti al Convento di S. Petronilla a Siena: "... per rimborso al Cuoco di Casa Morsichi, Vino Nobile portato per regalare al Conservatorio detto il Conventino ...".

Da allora in avanti è un susseguirsi di menzioni e riconoscimenti fra i quali citiamo l'Esposizione Enologica delle Province di Siena e Grosseto - anno 1870. Fra i partecipanti alcuni Vino Nobile prodotti da varie aziende di Montepulciano. In quell'epoca il Vino Nobile sempre più di frequente viene distinto fra gli altri vini prodotti a Montepulciano (andante, comune, scelto, ecc.) e con tale appellativo si indica un prodotto di qualità superiore che ha proprie metodologie di lavorazione, riconosciuto e commercializzato come tale. Nel XX secolo l'utilizzo della menzione **Vino Nobile di Montepulciano** si va sempre più rafforzando grazie anche all'affermarsi di nuove realtà produttive. Alcune delle aziende attive in quell'epoca continuano tutt'oggi a produrre e a commercializzare il **Vino Nobile di Montepulciano** come facevano agli inizi del 1800. Aziende che hanno partecipato concretamente al primo riconoscimento giuridico avvenuto nell'anno 1966 appunto con l'attribuzione al **Vino Nobile di Montepulciano** della Denominazione di Origine Controllata in base alla Legge 930. Tutti i dati storici sono rintracciabili con riferimenti bibliografici e documentazioni originali presso le aziende ed il Consorzio.



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



LA LEGGE: Il primo Disciplinare di produzione è del 12 Luglio 1966. Con l'annata 1980 il **Vino Nobile di Montepulciano** ottiene il riconoscimento della **Denominazione di Origine Controllata e Garantita**, primo vino ad essere commercializzato con la massima classificazione prevista dalla normativa italiana. Le ultime modifiche sono state apportate con decreto del 9 Novembre 2010.



ZONA DI PRODUZIONE: Il territorio comunale di Montepulciano esclusa la zona della Valdichiana. Solo i vigneti situati ad un'altitudine compresa tra i 250 ed i 600 metri s.l.m.



LE UVE: Sangiovese, minimo 70%. Possono inoltre concorrere fino ad un massimo del 30% i vitigni complementari a bacca rossa idonei alla coltivazione nella Regione Toscana.



LE RESE: Resa per ettaro 80 Quintali.



L'AFFINAMENTO: Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nell'ambito del **territorio del comune di Montepulciano**. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" deve essere sottoposto ad un periodo di maturazione di almeno due anni, a partire dal 1° Gennaio successivo alla vendemmia.

Entro questo periodo sono lasciate alla discrezione dei produttori le seguenti possibili opzioni:

1. **24 mesi** di maturazione in legno;
2. **18 mesi** minimo di maturazione in legno più i restanti mesi in altro recipiente;
3. **12 mesi** minimo in legno più 6 mesi minimo in bottiglia più i restanti mesi in altro recipiente. Nei casi 2 e 3, l'inizio del periodo di maturazione in legno non potrà essere protratto oltre il 30 Aprile dell'anno successivo alla vendemmia. Il vino a denominazione di



origine controllata e garantita “Vino Nobile di Montepulciano” non può essere immesso in consumo prima del compimento dei due anni di maturazione obbligatoria calcolati a partire dal 1° Gennaio dell’anno successivo a quello di produzione delle uve.



L'IMBOTTIGLIAMENTO: Le operazioni di imbottigliamento devono essere effettuate **all'interno della zona di vinificazione**. È tuttavia consentito per la denominazione di origine controllata e garantita “Vino Nobile di Montepulciano” non avente diritto alla menzione riserva, l’imbottigliamento nell’intero territorio della regione Toscana alle cantine che imbotteggiano tale denominazione da almeno tre anni precedenti all’entrata in vigore del disciplinare di produzione attualmente vigente.



RISERVA: Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “**Vino Nobile di Montepulciano**” derivante da uve aventi un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12.50% e sottoposto ad un periodo di maturazione di almeno 3 anni di cui 6 mesi di affinamento in bottiglia, può portare in etichetta la qualificazione “riserva”, fermi restando i periodi minimi di utilizzo del legno previsti.



CARATTERISTICHE: Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12.50%
vol., per la tipologia “riserva” 13.00% vol.;
acidità totale minima: 4.5 g/l;
estratto secco netto minimo: 23 g/l.



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO PIEVE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



LA LEGGE: Il Disciplinare di Produzione del Vino Nobile di Montepulciano Pieve D.O.C.G. è stato pubblicato provvisoriamente in G.U. il 21/11/2024.



ZONA DI PRODUZIONE: Il Vino Nobile di Montepulciano Pieve può essere prodotto all'interno del territorio comunale di Montepulciano, esclusa la zona della Valdichiana. Solo da vigneti di almeno 15 anni, situati ad un'altitudine compresa tra 250 e 600 metri s.l.m. e condotti direttamente dall'azienda imbottigliatrice.



LE UVE: Sangiovese, minimo 85%. Possono concorrere fino ad un massimo del 15% i vitigni complementari Canaiolo nero, Cilieggiolo nero, Mammolo nero e Colorino nero (solo per quest'ultimo massimo 5%).



LE RESE: Resa per ettaro 70 quintali, e comunque la produzione massima non può superare i 2,5 kg/ceppo.



L'AFFINAMENTO: Il vino deve essere sottoposto ad un periodo di maturazione di almeno 3 anni, a partire dal 1° gennaio successivo alla vendemmia. Entro questo periodo i vini devono essere sottoposti a minimo 12 mesi di maturazione in legno, e minimo 12 mesi di bottiglia e dovrà essere sottoposto all'esame chimico fisico e organolettico solo al termine del periodo di affinamento in bottiglia.



L'IMBOTTIGLIAMENTO: Le operazioni di imbottigliamento devono essere effettuate all'interno della zona di vinificazione.



CARATTERISTICHE:

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13%

Acidità totale minima: 5,0 g/l

Estratto non riduttore minimo: 26 g/l

Fenoli volatili: massimo 450 µg/l



ROSSO DI MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



LA LEGGE: Disciplinare di produzione D.O.C. come da D.P.R. del 21 Dicembre 1988 con successive modifiche in base al decreto del 9 Novembre 2010.



ZONA DI PRODUZIONE: Il territorio comunale di Montepulciano esclusa la zona della Valdichiana. Solo i vigneti situati ad un'altitudine compresa tra i 250 ed i 600 metri s.l.m.



LE UVE: Sangiovese, minimo 70%. Possono inoltre concorrere fino ad un massimo del 30% i vitigni complementari a bacca rossa idonei alla coltivazione nella Regione Toscana.



LE RESE: La resa massima di uva ammessa per la produzione di vino a denominazione di origine controllata "Rosso di Montepulciano" non deve essere superiore a t. 10 per ettaro di coltura specializzata.



L'AFFINAMENTO: Il vino a denominazione di origine controllata "Rosso di Montepulciano" non può essere immesso al consumo prima del 1° Marzo dell'annata successiva a quella di produzione delle uve. È consentito, entro il sedicesimo mese a partire dal 1° Gennaio successivo alla vendemmia, che il vino atto a poter essere designato con la denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" sia riclassificato alla denominazione di origine controllata "Rosso di Montepulciano" purchè corrisponda alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal relativo disciplinare di produzione.



CARATTERISTICHE: Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11.50% vol.; acidità totale minima: 4.5 g/l; estratto secco netto minimo: 21 g/l.



VIN SANTO DI MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



LA LEGGE: Disciplinare di produzione D.O.C. come da G.U. Serie generale n. 269 del 16/11/96, con successive modifiche in base al decreto del 9/11/2010.



ZONA DI PRODUZIONE: La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Vin Santo di Montepulciano” - “Vin Santo di Montepulciano Riserva” - “Vin Santo di Montepulciano” Occhio di pernice, **corrisponde al territorio amministrativo del comune di Montepulciano con esclusione della fascia pianeggiante** (Valdichiana).



LE UVE: “Vin Santo di Montepulciano” e “Vin Santo di Montepulciano” Riserva: **Malvasia bianca, Grechetto bianco** (localmente detto Pulcinculo), **Trebbiano toscano** da soli o congiuntamente minimo 70%. Possono concorrere - re altri vitigni complementari a bacca bianca per un massimo del 30% idonei alla coltivazione nella Regione Toscana. Sono esclusi i vitigni aromatici. “Vin Santo di Montepulciano” Occhio di pernice: **Sangiovese** (Prugnolo gentile) minimo 50%; altri vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Toscana da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 50%.



L’AFFINAMENTO: Le operazioni di vinificazione, di conservazione e di invecchiamento obbligatorio dei vini devono essere effettuate all’interno del territorio amministrativo del comune di Montepulciano. Le operazioni di imbottigliamento devono essere effettuate in provincia di Siena. La resa massima dell’uva in vino finito alla fine del periodo di invecchiamento non deve essere superiore al 35% dell’uva fresca. Il tradizionale metodo di vinificazione prevede quanto appresso: le uve dovranno essere raccolte eseguendo un’accurata cernita e messe ad appassire in locali idonei; è ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata e il loro contenuto zuccherino deve raggiungere dopo l’appassimento il 28% per il “Vin Santo di Montepulciano” D.O.C. e almeno il 33% per il “Vin Santo di Montepulciano” riserva e “Vin Santo di Montepulciano” Occhio di



Pernice; l'uva deve essere ammostata non prima del 1° Dicembre dell'anno di raccolta per il "Vin Santo di Montepulciano"; del 1° Gennaio dell'anno successivo per il "Vin Santo di Montepulciano" riserva e del "Vin Santo di Montepulciano" Occhio di pernice. La conservazione e l'invecchiamento devono avvenire in recipienti in legno di capacità non superiore a 300 litri per il "Vin Santo di Montepulciano"; in caratelli di capacità non superiore a 125 litri per il "Vin Santo di Montepulciano" riserva; in caratelli di capacità non superiore a litri 75 per il "Vin Santo di Montepulciano" Occhio di pernice; il periodo di invecchiamento minimo in legno dovrà essere di anni tre per il "Vin Santo di Montepulciano", anni cinque per il "Vin Santo di Montepulciano" riserva, anni sei per il "Vin Santo di Montepulciano" Occhio di pernice.



CARATTERISTICHE:

"Vin Santo di Montepulciano":

titolo alcolometrico volumico tot. min.: 17%

di cui almeno 2% da svolgere;

estratto non riduttore minimo: 20 g/l;

acidità totale minimo: 4.5 g/l;

acidità volatile: massimo 40 mEq/l

"Vin Santo di Montepulciano" RISERVA:

titolo alcolometrico volumico totale minimo 20%

di cui minimo il 3.5%;

estratto non riduttore minimo: 22 g/l;

acidità totale minimo: 4.5 g/l;

acidità volatile: massimo 40 mEq/l

"Vin Santo di Montepulciano" OCCHIO DI PERNICE:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 21%

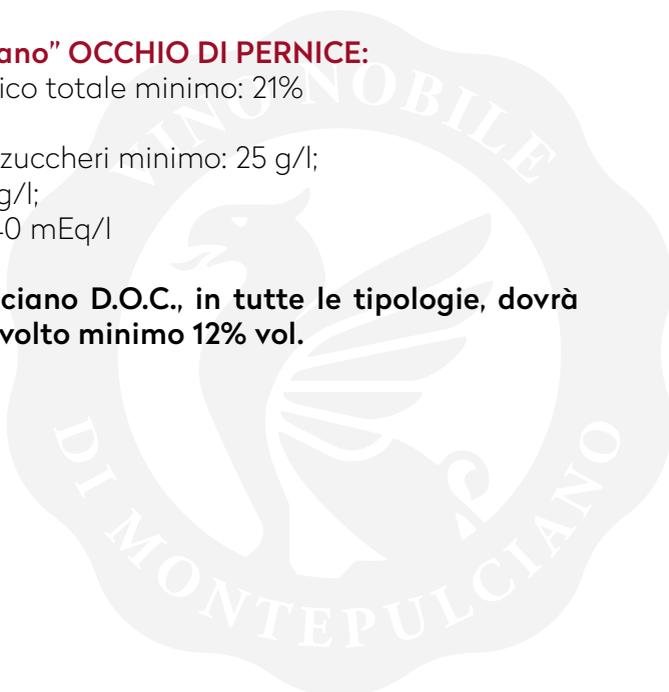
di cui minimo 4%;

estratto secco dedotto gli zuccheri minimo: 25 g/l;

acidità totale minimo: 4.5 g/l;

acidità volatile: massimo 40 mEq/l

Il Vin Santo di Montepulciano D.O.C., in tutte le tipologie, dovrà avere un titolo di alcool svolto minimo 12% vol.





SCHEDA TECNICA ANNATA 2024



ANDAMENTO METEOROLOGICO

ANNATA 2024



ANDAMENTO METEOROLOGICO

I primi 4 mesi del 2024 sono stati caratterizzati da temperature decisamente sopra la media, sia delle minime che delle massime, con scostamenti delle temperature medie rispetto allo storico compresi tra +1,5°C (aprile) e +3,9°C (febbraio). La piovosità dello stesso periodo, invece, con circa 207 mm, è rientrata nella media.

Questa pioggia, sommata ai circa 200 mm caduti tra ottobre e dicembre 2023, ha consentito ai terreni di arrivare a fine inverno con le riserve idriche totalmente reintegrate.

Maggio e giugno hanno avuto andamenti da classica primavera, con temperature e piovosità nella norma del periodo. Nell'ultima decade di giugno, con un rapido incremento, le temperature in pochi giorni si sono portate ai livelli tipicamente estivi. Nella prima settimana di luglio le temperature sono salite ancora, attestandosi sopra i 30°C nelle massime e sopra i 20°C nelle minime e tali sono rimaste fino alla fine di agosto.

Con una temperatura media di 26,7°C il mese di luglio 2024 è stato il secondo più caldo degli ultimi 20 anni, dopo il luglio 2022, mentre agosto 2024, con i suoi 27,1°C di media, è stato in assoluto il più caldo degli ultimi 20 anni. Questi record sono da attribuire in particolare al persistere delle massime tra i 34 e i 37°C per quasi tutto il periodo compreso fra metà luglio e metà agosto. In luglio le piogge sono state praticamente nulle; in agosto, i pochi eventi piovosi, verificatisi soprattutto nell'ultima settimana del mese, in alcune aree del territorio sono stati poco rilevanti, come in quella della centralina meteo a cui si è fatto riferimento per questo scritto (17 mm), mentre in altre, con cumuli intorno ai 50 mm, sono stati decisamente significativi.

In settembre, già nella prima settimana, le temperature si sono rapidamente abbassate allineandosi alla media del periodo, mentre le piogge, prevalentemente concentrate in 4 eventi di 10-20 mm ciascuno, distribuite regolarmente nel mese, hanno fatto registrare un cumulo di oltre 80 mm.

Ottobre ha visto l'intensificarsi degli eventi piovosi, abbondantemente sopra la norma, sia per frequenza che per intensità, e temperature nuovamente sopra la media storica del periodo.

In sintesi, a caratterizzare l'andamento meteorologico del 2024, in rapporto al ciclo annuale delle viti, sono state le temperature del primo quadrimestre, che hanno influito solo sulla dinamica della ripresa vegetativa e, soprattutto,



quelle eccezionalmente torride di luglio ed agosto che invece hanno avuto un forte impatto sullo sviluppo vegeto-produttivo delle viti.

Temperature e precipitazioni mensili del 2024 rilevate nel comune di Montepulciano (Lat 43.085 - Lon 11.844; 335 mslm)

TEMPERATURE E PRECIPITAZIONI MENSILI DEL 2024 RILEVATE NEL COMUNE DI MONTEPULCIANO

(LAT 43.085 LON 11.844; 335 M SLM)

	Temp. Max. Medie (C°)	Temp. Min. Medie (C°)	Temp. Medie (C°)	Scostamento delle Temp. Medie rispetto alla media mensile pluriennale (il segno = indica scostamento ± 0,5°C)	Precipitazioni (mm)	Scostamento delle precipitazioni mensili rispetto alla media mensile pluriennale (↑ maggiore di +20%; ↓ minore di -20%) ↔ ± 20%)
Gen.	11,4	3,7	7,5	2,0	23	↓
Febb.	14,2	5,6	9,9	3,9	53	↔
Mar.	15,2	6,8	11,0	2,0	71	↑
Apr.	19,5	7,9	13,7	1,5	60	↔
Mag.	22,2	11,3	16,7	=	70	↔
Giu.	27,0	15,3	21,1	=	64	↔
Lug.	33,4	19,9	26,7	2,8	4	↓
Ago.	34,0	20,1	27,1	3,4	17	↓
Sett.	24,7	14,7	19,7	=	83	↑
Ott.	20,2	12,8	16,5	1,7	146	↑
Nov.	14,9	5,7	10,3	0,7	8	↓
Dic.	9,9	2,8	6,4	=	75	↑

COMPORAMENTO VEGETO-PRODUTTIVO

Il germogliamento del Sangiovese è avvenuto tra l'ultima settimana di marzo e la prima di aprile, con un anticipo di circa una settimana, ed è stato rapido e contemporaneo.

La successiva velocità di crescita dei germogli, fino a metà maggio, è stata invece moderata data la difficoltà dei terreni, ricchi di acqua, a scaldarsi e a favorire l'attività radicale. La fioritura è avvenuta tra l'ultima settimana di maggio e la prima di giugno, con 4-5 giorni di anticipo rispetto alla media, in concomitanza con giornate calde e luminose, non piovose, che hanno favorito un'ottima allegagione.



L'impennata delle temperature di giugno, sopra descritta, ha impresso una notevole accelerazione all'attività vegetativa che, sostenuta dalla buona riserva idrica dei terreni, è proceduta spedita fino a tutto il mese di luglio. Aspetto interessante dell'annata è stata l'elevata fertilità dei germogli: mediamente, nel Sangiovese, su 100 germogli, si contano 130-150 grappoli; nel 2024 è stato più frequente contare 150-180 grappoli su 100 germogli. Grappoli, tra l'altro, tendenzialmente spargoli. Questo fenomeno è da ricondurre alle condizioni di temperatura e disponibilità idrica della primavera del 2023 che, evidentemente, hanno consentito una buona differenziazione delle gemme. L'elevato numero di grappoli, unito ad una buona allegagione, ha favorito la formazione di un carico produttivo potenzialmente abbondante.

Verso la fine di luglio la condizione dei vigneti era molto buona: ottimo stato sanitario, crescita dei germogli rallentata, grappoli che cominciavano ad invaiare. La morsa del caldo però non accennava ad attenuarsi e i primi segni di stress idrico e, soprattutto, termico cominciavano a palesarsi con disseccamenti delle foglie basali e ustioni dei grappoli. È ormai noto che questi fenomeni, piuttosto frequenti negli ultimi anni, possono diventare particolarmente gravi quando ad una primavera fresca segue, repentinamente, un'estate decisamente torrida che trova la vegetazione lussureggiante e non "indurita". Al fine di evitare danni, è stato quindi necessario ricorrere alle note tecniche finalizzate a contenere l'evapotraspirazione e le ustioni: cimature (non sfogliature!), affinamento dei terreni, sfalcio del cotico erboso, "imbiancamento" della vegetazione con polvere di roccia, ecc.,. Questi interventi si sono poi rivelati provvidenziali perché per ancora tutto il mese di agosto il caldo non ha dato tregua.

In tale contesto, in cui le piante hanno dovuto fronteggiare le alte temperature e il contrarsi delle riserve idriche, l'invaiaura è stata lenta e si è protratta per circa un mese. Con le piogge di fine agosto è cambiata rapidamente la condizione dei vigneti, che con avidità hanno incamerato acqua riprendendo colore e turgore. Il rientro delle temperature nella norma, a partire da settembre, ha poi consentito un regolare prosieguo della maturazione. Le piogge di settembre hanno determinato un incremento del peso degli acini, ovvero una diluizione dei succhi cellulari della polpa, compreso tra il 10 e il 20%, di conseguenza le concentrazioni zuccherine raggiunte alla piena maturazione sono state medie o basse. Quest'anno, evenienza ormai poco frequente, la maturazione tecnologica, intesa come rapporto zuccheri/acidi, e quella fenolica, sono procedute di pari passo.

La pressione di patogeni e parassiti è stata decisamente bassa; anche le piogge cadute in fase di maturazione, quasi mai utili, non hanno innescato infezioni di botrite, se non a partire da ottobre, quando ormai la raccolta era in chiusura. La vendemmia si è svolta nelle varie aree della denominazione in gran parte tra l'ultima decade di settembre e la prima di ottobre. La produzione è stata generalmente abbondante.



Riepilogo delle principali fasi fenologiche

Germogliamento: 25 marzo - 6 aprile.

Fioritura: 22 maggio - 3 giugno.

Invaiaitura: 22 luglio - 23 agosto.

I VINI DEL 2024

I vini del 2024 presentano colori molto vivi, decise note fruttate e medio corpo sostenuto da una sottile trama tannica. Le gradazioni alcoliche sono comprese tra i 13 e i 13,5% vol, le acidità sono nella media come il contenuto totale di polifenoli. In sintesi, vini fini, verticali, da gestire con cura per preservarne l'eleganza.



SCHEDA TECNICA

ANNATA 2022



ANDAMENTO METEOROLOGICO

I primi 3 mesi del 2022 sono stati caratterizzati da temperature nella media del periodo o più alte (febbraio) e da una piovosità decisamente scarsa, pari a circa il 50% della media, che non è riuscita a reintegrare completamente le riserve idriche dei terreni. Infatti, i circa 250 mm di pioggia caduti negli ultimi tre mesi del 2021, dopo un lunghissimo periodo di siccità, su terreni crepacciati e secchi, e i circa 80 mm dei primi 3 mesi del 2022, sono stati sufficienti per i terreni in piano ma non per quelli in collina dove parte delle piogge non si è infiltrata negli strati profondi ma è ruscellata a valle.

Aprile ha fatto registrare temperature e piovosità nella norma, mentre maggio, giugno e luglio sono stati contraddistinti da temperature decisamente più alte delle medie storiche (rispettivamente +2,5°C, +4°C e +3,2°C) e da piovosità scarsa (maggio e giugno) o nella media (luglio). Agosto ha avuto una anomalia termica positiva (+1,2°C) e media piovosità, mentre in settembre, al contrario, si è avuta una leggera anomalia termica negativa (-0,7°C) e una abbondante piovosità che si è concentrata negli ultimi giorni del mese, a vendemmia praticamente conclusa. Gli ultimi 3 mesi dell'anno hanno ancora fatto registrare temperature medie decisamente alte e piovosità nella media del trimestre.

In relazione alle conseguenze sullo sviluppo vegeto-produttivo delle viti, gli aspetti salienti del 2022 sono stati le elevate temperature medie di maggio, giugno e luglio, che hanno impresso una notevole accelerazione allo sviluppo vegetativo e accorciato alcune fasi fenologiche rendendo l'annata decisamente anticipata, e la distribuzione delle piogge; infatti, anche se il cumulo delle precipitazioni annuali di 662 mm è rientrato nella media del territorio poliziano, i primi 8 mesi dell'anno hanno avuto una anomalia pluviometrica negativa del 38% e gli ultimi 4 mesi una anomalia pluviometrica positiva del 35%. La distribuzione delle piogge però è stata

tale da riuscire a compensare il consumo idrico dei vigneti (evapotraspirazione) e, in generale, evitare l'instaurarsi di fenomeni di stress idrico.



TEMPERATURE E PRECIPITAZIONI MENSILI DEL 2022 RILEVATE NEL COMUNE DI MONTEPULCIANO (LAT 43.085 LON 11.844; 335 M SLM)

	Temp. Max. Medie (C°)	Temp. Min. Medie (C°)	Temp. Medie (C°)	Scostamento delle Temp. Medie rispetto alla media mensile pluriennale (il segno = indica scostamento ± 0,5°C)	Precipitazioni (mm)	Scostamento delle precipitazioni mensili rispetto alla media mensile pluriennale (↑ maggiore di +20%; ↓ minore di -20%; ↔ ± 20%)
Gen.	9,5	2,2	5,9	=	17	↓
Febb.	12,4	3,3	7,9	1,9	31	↓
Mar.	13,3	3,2	8,3	-0,7	27	↓
Apr.	17,4	6,3	11,7	-0,6	60	↔
Mag.	25,5	12,7	19,1	2,5	18	↓
Giu.	31,8	17,4	24,6	4,0	19	↓
Lug.	34,6	19,6	27,1	3,2	40	↔
Ago.	31,2	18,5	24,9	1,2	37	↔
Sett.	24,6	13,9	19,3	-0,7	143	↑
Ott.	22,5	12,6	17,5	2,7	61	↓
Nov.	14,5	6,9	10,7	1,1	98	↔
Dic.	11,9	6,0	9,0	2,5	111	↑

COMPORAMENTO VEGETO-PRODUTTIVO

Il germogliamento del Sangiovese è iniziato negli ultimi giorni di marzo e si è protratto fino al termine della terza settimana di aprile per effetto di una perturbazione che, nella prima settimana di aprile, ha portato piogge e un abbassamento delle temperature che ha rallentato il risveglio vegetativo.

La crescita dei germogli nelle settimane successive al germogliamento è stata lenta fino alla metà di maggio quando la rapida impennata delle temperature, sia minime che massime, gli ha impresso una fortissima accelerazione. Nella seconda metà di maggio, infatti, con le temperature massime vicine ai 30°C, sono stati rilevati accrescimenti dei germogli di 5-6 cm al giorno.

Alla rigogliosa attività vegetativa ha fatto seguito una precoce e breve fioritura che si è svolta prevalentemente nell'ultima decade di maggio.

Il persistere di temperature favorevoli ha tenuto alto il ritmo di crescita vegetativa anche in giugno, ma verso la fine del mese esso ha cominciato a rallentare, soprattutto nei terreni con minore capacità idrica. Non si trattava del normale



rallentamento dell'attività vegetativa, favorita da una leggera costrizione idrica, che si osserva solitamente all'avvicinarsi del debutto della maturazione (ancora lontana in quella fase), ma del segno di una incipiente carenza idrica. L'intensa evapotraspirazione, favorita dalle elevate temperature e dalla scarsa umidità relativa, stava portando all'esaurimento delle riserve idriche dei suoli. Proprio quando si cominciavano ad osservare i primi sintomi di stress idrico, l'8 luglio è arrivata una prima abbondante pioggia che ha reidratato in modo sufficiente terreni e viti. Nei giorni a seguire le temperature sono rimaste alte e l'umidità relativa bassa, ma il 28 luglio provvidenzialmente è arrivata un'altra pioggia che ha nuovamente ristabilito l'equilibrio idrico. Questa situazione di continua e sufficiente compensazione dell'acqua persa dai vigneti per evapotraspirazione è andata avanti fino alla raccolta. Infatti anche in agosto e nelle prime tre settimane di settembre si sono verificate delle brevi ed efficaci piogge. In questo contesto l'invaiaatura si è svolta tra il 20 luglio e la metà di agosto, mentre la maturazione ha avuto un decorso inizialmente rapido per poi rallentare assecondando il calo termico di settembre. Le operazioni di raccolta si sono svolte nelle varie aree della denominazione in gran parte nella seconda quindicina di settembre.

La produzione è stata quantitativamente più bassa rispetto alla media, ma decisamente più abbondante del 2021, e di grande qualità; infatti alla raccolta le uve mostravano una buona contemporaneità tra maturazione tecnologica e maturità fenolica e un eccellente stato sanitario dovuto alla bassissima pressione di patogeni e parassiti.





Riepilogo delle principali fasi fenologiche

Germogliamento: 27 marzo - 20 aprile.

Fioritura: 21 maggio - 2 giugno.

Invaiaatura: 20 luglio - 16 agosto.

I VINI DEL 2022

I vini del 2022, degustati dopo le fermentazioni malo-lattiche, presentano colori molto intensi ed esprimono una notevole complessità aromatica. La concentrazione è molto buona ed è sostenuta da una tannicità abbondante, fine e piacevole, e da una media acidità. A livello analitico si rilevano valori elevati di intensità e tonalità di colore, di alcool, di estratti e di polifenoli totali e valori medi di acidità e pH.





EN



HISTORY

OF VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO



Vino Nobile di Montepulciano obtained the highest possible recognition of Denominazione di origine Controllata e Garantita (DOCG) on 01/07/1980 after the Denominazione di origine Controllata (DOC) in 1966.

Afterwards there have been made some modifications on the Law of Production, the latest one on November 2010. In Italy, the first ever State DOCG bottle neck-sticker was placed on a bottle of Vino Nobile di Montepulciano. The DOC and DOCG have made a significant contribution towards a renaissance for Vino Nobile di Montepulciano which, with about 7 million bottles put on the market in 2021 (as well as another 2,5 million of Rosso di Montepulciano DOC) and 75 bottling wineries, represents Montepulciano's main production activity.

There have been tangible positive results in terms of linked activities and employment in the town and the surrounding area. The constant growth of the appellation over the last twenty years can surely be described as a renaissance for Vino Nobile di Montepulciano, considered one of the best established winemaking phenomena in Tuscany.

It is hard to identify a precise date when the word "Nobile" began to be used to describe the wine of Montepulciano, but it is generally thought to be around the late 18th century. However it is true that the art of wine in Montepulciano has been recognised since ancient times: - 2000 years ago Titus Livius mentioned it in his "History of Rome"; - Pope Paul III Farnese knew it well in 1549: "perfect both in winter and summer....His Holiness drank it..."; - Francesco Redi listed the quality features of Tuscan wines in 1685, using Bacchus as a mouthpiece: "...pour the manna of Montepulciano... Montepulciano is king of all wines!"; - In 1759 Voltaire praised Montepulciano wine in *Candide*.

The first document that talks about the "Nobile" dates back to 1766 and it comes from the archive of the Jesuits of Montepulciano, today kept in the historical archive of Florence. The term "Nobile" represented an important step ahead in the history of this wine and the Fathers of the Jesuits played the role of protagonists. The use of the word "Nobile" is well-documented in the books of Montepulciano's cellars from 1829 or 1830, but in his "Statistica Agraria della Val di Chiana, Libro Quarto" (1830) Prof. Giuseppe Giuly (a lecturer at the University of Siena and member of the Accademia Economica



Agraria “I Georgofili” in Florence) describes in abundant technical detail the grape varieties and vinification and preservation methods for Vino Nobile di Montepulciano production.

So Vino Nobile di Montepulciano was already used as a distinct term and product from vino Aleatico, Moscatello, and so on. Further evidence is provided by an expense account from the late 18th century, with which Giovan Filippo Neri, Governor of the Royal Retreat of S. Girolamo, sends wine from Montepulciano and Vino Nobile as a gift for the removal of Suor Luisa Sisti to the Convent of S. Petronilla in Siena: “...to reimburse the cook of Casa Morsichi, Vino Nobile taken as a gift to the Conservatorio known as the Conventino...”.

Since then a stream of references and recognition have followed, including the Winemaking Exhibition of the provinces of Siena and Grosseto in 1870. Participants included some Vino Nobile made by various wineries in Montepulciano. Increasing distinction was made between Vino Nobile and the other wines made in Montepulciano (andante, mediocre; comune, ordinary; scelto, selected) and the name of Vino Nobile began to denote a product of higher quality with recognised production methods marketed as such. In the 20th century the use of the name Vino Nobile di Montepulciano was further strengthened thanks to the establishment of new productive realities.

Some of the wineries active at that time are still making and selling Vino Nobile di Montepulciano today as they did in the early 19th century. These wineries played a leading role in the first legal recognition of 1966 when Vino Nobile di Montepulciano was awarded DOC status in accordance with Law 930. All the historical information can be traced through bibliographical references and original documents at the wineries and Consorzio.



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



THE LAW: The first production regulations were drawn up on July 12 1966. In 1980 VINO Nobile di Montepulciano was granted the Denominazione di Origine Controllata e Garantita, and was the first wine to be released with the top classification recognised by Italian legislation. The most recent modifications were approved by decree on November 9th 2010.



PRODUCTION ZONE: The territory of the commune of Montepulciano excluding the area of the Valdichiana, and limited to vineyards situated between 250 and 600 metres above sea level.



THE GRAPES: Sangiovese, minimum 70% may be joined up to 30% by other varieties authorized for the Tuscany Region.



YIELDS: The maximum yield of grapes per hectare is 8 tons.



AGEING: Vinification and compulsory ageing must take place within the territory of the commune of Montepulciano. Wine with the appellation VINO Nobile di Montepulciano DOCG must undergo an ageing period of at least two years, starting from January 1st following the harvest. Within this period producers may choose from the following options:

1. 24 months of maturation in wood
2. 18 months minimum maturation in wood and the remaining months in other ageing vessels.
3. 12 months minimum in wood and six months minimum in bottle and the remaining months in other ageing vessels. In the second and third cases, the beginning of wood ageing must not be after April 30 of the year following the harvest.

Wine with the appellation VINO Nobile di Montepulciano DOCG cannot be released before the end of the two years maturation prescribed by law, with the starting date being January 1st of the year following the grape harvest.



BOTTLING: Bottling operations must take place within the vinification zone. Wine with the appellation Vino Nobile di Montepulciano DOCG which does not qualify as riserva may be bottled in the entire territory of the region of Tuscany by cellars which have been bottling Vino Nobile di Montepulciano DOCG for at least three years before the present production regulations came into effect.



RISERVA: Wine with the appellation Vino Nobile di Montepulciano DOCG deriving from grapes with a minimum natural alcoholic content by volume of 12.50% and subjected to an ageing period of at least 3 years of which six months must be in bottle, may have the added qualification riserva on the label, with the minimum time to be spent in wood as stipulated.



CHARACTERISTICS: Minimum total alcoholic strength by volume: 12.50%, for the Riserva 13.00% Minimum total acidity: 4.5 g/l Minimum net dry extract: 23 g/l.



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO PIEVE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



THE LAW:

The VINO Nobile di Montepulciano “Pieve” D.O.C.G. wine Production Regulations were provisionally published in the Official Journal on 21 November 2024.



PRODUCTION AREA:

The VINO Nobile di Montepulciano “Pieve” wine can only be produced inside the municipality of Montepulciano, but not in the Valdichiana area.

The “Pieve” wine must originate from vineyards that are at least 15 years old, located at an altitude between 250 and 600 meters above sea level, and managed directly by the wineries responsible for its bottling.



GRAPE VARIETIES:

The wine can contain no less than 85% Sangiovese, whilst up to 15% of complementary varieties such as Canaiolo nero, Ciliegiolo nero, Mammolo nero, and Colorino nero may be used, (no more than 5% of Colorino nero is permitted).



YIELD:

7000 kg of grapes per hectare, whilst the maximum production cannot exceed 2.5 kg of grapes per vine.



AGEING:

Starting on 1st January of the year following the grape harvest, the wine must be aged for at least three years. During this three-year period, the wines are first to be aged in wooden barrels for no less than 12 months and then in the bottle for no less than 12 months. The wine will then be tested chemically, physically, and for its organoleptic features only once the period of bottle ageing has been completed.



BOTTLING:

Bottling operations must take place inside the area where the wine was vinified.



SPECIFICATIONS:

Minimum total alcohol content: 13%
Minimum total acidity: 5.0 g/L
Minimum non-reducing extract: 26 g/L
Maximum volatile phenols: 450 µg/L



ROSSO DI MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



THE LAW: DOC production regulations approved by presidential decree on December 21st 1988 and subsequent modifications as prescribed by decree on November 9th 2010.



PRODUCTION ZONE: The territory of the commune of Montepulciano excluding the area of the Valdichiana, and limited to vineyards situated between 250 and 600 metres above sea level.



THE GRAPES: Sangiovese, minimum 70% may be joined up to 30% by other varieties authorized for the Tuscany Region.



YIELDS: The maximum permitted yield of grapes for the production of "Rosso di Montepulciano" DOC is 10 tons per hectare of specialized vineyard.



AGEING: "Rosso di Montepulciano" DOC may not be released before March 1st of the year following the grape harvest. Within sixteen months from January 1st following the harvest, wine qualified for the appellation "Vino Nobile di Montepulciano" DOCG, may be re-classified as "Rosso di Montepulciano" DOC as long as it fulfils the conditions and requirements laid down by the production regulations.



CHARACTERISTICS: Minimum total alcoholic strength by volume: 11.50% minimum total acidity: 4.5 g/l minimum net dry extract: 21 g/l



VIN SANTO DI MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



THE LAW: DOC production regulations approved by G.U. Serie generale n.269 on November 16th 1996 and subsequent modifications as prescribed by decree on November 9th 2010.



PRODUCTION ZONE: The production zone of the DOC wines "Vin Santo di Montepulciano", "Vin Santo di Montepulciano Riserva" and "Vin Santo di Montepulciano" Occhio di Pernice, covers the territory of the commune of Montepulciano excluding the low-lying area of the Valdichiana.



THE GRAPES: "Vin Santo di Montepulciano" and "Vin Santo di Montepulciano" Riserva: Malvasia bianca, Grechetto bianco (locally known as Pulcinculo), Trebbiano Toscano, either singly or together, for a minimum of 70%. A maximum of 30% of other white varieties may be included on condition that they are authorized to be cultivated within the Tuscan Region. Aromatic varieties may not be included. "Vin Santo di Montepulciano" Occhio di Pernice: Sangiovese (Prugnolo Gentile) minimum 50%; other varieties recommended or authorized to be cultivated within the Tuscan Region, either singly or together, up to a maximum of 50%.



AGEING: Vinification, storing, and compulsory ageing of the wines must take place within the territory of the commune of Montepulciano. Bottling must take place within the province of Siena. The maximum permitted yield of the grapes in wine at the end of the ageing period must not exceed 35% of the fresh grapes. Traditional vinification is carried out as follows: The grapes must be carefully selected at harvest-time and laid out to dry in suitable premises; partial drying-out with ventilation is permitted, and the sugar content after the drying process must reach 28% for the "Vin Santo di Montepulciano" DOC and at least 33% for the "Vin Santo di Montepulciano" Riserva DOC and the "Vin Santo di Montepulciano" Occhio di Pernice DOC. The



grapes must not be crushed before: December 1st following the harvest for the “Vin Santo di Montepulciano”; January 1st of the year following the harvest for “Vin Santo di Montepulciano” Riserva and “Vin Santo di Montepulciano” Occhio di Pernice. Storing and ageing must take place in wooden vessels not exceeding a capacity of 300 litres for “Vin Santo di Montepulciano”, in casks not exceeding a capacity of 125 litres for “Vin Santo di Montepulciano” Riserva, and in casks not exceeding a capacity of 75 litres for the “Vin Santo di Montepulciano” Occhio di Pernice. The minimum ageing period in wood is three years for “Vin Santo di Montepulciano”, five years for “Vin Santo di Montepulciano” Riserva, and six years for “Vin Santo di Montepulciano” Occhio di Pernice.



CHARACTERISTICS:

“Vin Santo di Montepulciano”:

Minimum total alcoholic strength by volume: 17% of which at least 2% is unconverted; minimum dry extract excluding sugars: 20 g/l. minimum total acidity: 4.5 g/l. volatile acidity: a maximum of 40 mEq/l.

“Vin Santo di Montepulciano” Riserva:

Minimum total alcoholic strength by volume 20% of which at least 3.5%; minimum dry extract excluding sugars: 22 g/l. minimum total acidity: 4.5 g/l. volatile acidity: a maximum of 40 mEq/l.

“Vin Santo di Montepulciano” Occhio di Pernice:

Minimum total alcoholic strength by volume 21% of which at least 4%; minimum dry extract excluding sugars: 25 g/l. minimum total acidity: 4.5 g/l. volatile acidity: a maximum of 40 mEq/l.

The “Vin Santo di Montepulciano” D.O.C., for all its typologies, must have a minimum alcoholic strength of 12% vol.



TECHNICAL SHEET YEAR 2024



METEOROLOGICAL TREND

YEAR 2024



WEATHER TRENDS

The first four months of 2024 were distinguished by temperatures that were markedly above average, both in the lows and highs. The average temperature deviations, compared to historical records, ranged from +1.5°C (April) to +3.9°C (February). There was approximately 207 mm of total rainfall during this period, which was within the seasonal average. Together with the approximately 200 mm of rain that fell between October and December 2023, this precipitation fully replenished the soil water reserves by the end of the winter.

The months of May and June had classic spring weather conditions, registering normal temperatures and rainfall for the season. The last ten days of June showed a sharp rise in temperatures that reached typically summertime levels within just a few days. Temperatures rose further in the first week of July, with daily highs exceeding 30°C and night-time lows better than 20°C, which held steady until the end of August. The average temperature of 26.7°C made July 2024 the second hottest in 20 years, with the hottest being July 2022. Meanwhile, August 2024, was the hottest of the past two decades with an average temperature of 27.1°C. These records can largely be attributed to persistently high temperatures, ranging between 34°C and 37°C, throughout most of the period from mid-July to mid-August.

There was virtually no rain in July. The few rain events in August, which occurred primarily over the last week of the month, were in some areas insignificant, such as the 17 mm of rainfall registered by the weather station referenced for this report. Instead, in other areas it was more significant, with around 50 mm of cumulative precipitation.

Temperatures dropped quickly to seasonal averages during the first week of September, with total precipitation of over 80 mm, mostly concentrated in four events of about 10-20 mm each evenly distributed throughout the month.

October rainfall, which was well above average in both frequency and intensity, was greater whilst temperatures returned to being above their historical seasonal averages.



In summary, what characterized the 2024 weather patterns in relation to the annual grape growing cycle were the first-quarter temperatures, which affected the dynamics of vegetative recovery. Then, the exceptionally high temperatures of July and August had the greatest impact on the vegetative and productive development of the vines.

Monthly temperatures and rainfall in 2024 measured in the municipality of Montepulciano (Latitude 43.085 Longitude 11.844; altitude 335 m asl)

	Maximum average temperatures (°C)	Minimum average temperatures (°C)	Average temp. (°C)	Average temperature deviations from the multi-year monthly average (= indicates deviation within ± 0,5 °C)	Rainfall (mm)	Monthly rainfall deviation from multi-year monthly average (↑ greater than + 20%; ↓ less than -20%; ↔ ± 20%)
Jan.	11,4	3,7	7,5	=	23	↓
Feb.	14,2	5,6	9,9	1,9	53	↔
Mar.	15,2	6,8	11,0	-0,7	71	↑
Apr.	19,5	7,9	13,7	-0,6	60	↔
May	22,2	11,3	16,7	2,5	70	↔
Jun.	27,0	15,3	21,1	4,0	64	↔
Jul.	33,4	19,9	26,7	3,2	4	↓
Aug.	34,0	20,1	27,1	1,2	17	↓
Sep.	24,7	14,7	19,7	-0,7	83	↑
Oct.	20,2	12,8	16,5	2,7	146	↑
Nov.	14,9	5,7	10,3	1,1	8	↓
Dec.	9,9	2,8	6,4	2,5	75	↑

VEGETATIVE-PRODUCTIVE BEHAVIOUR

The Sangiovese bud break, which was rapid and simultaneous, took place about a week earlier than usual between the last week of March and the first week of April. The speed of the ensuing growth of the shoots, up through mid-May, was moderate since the water-rich soils were slow to warm up and promote root growth. Flowering, which coincided with the warm and sunny days, without rain, and which favoured excellent fruit set, took place between the last week of May and the first week of June, four to five days earlier than usual.

The sharp rise in temperatures in June, noted above, gave a significant boost to growth, which proceeded steadily through July supported by the good water reserves in the soils. The high fertility of the shoots was an interesting feature of the 2024 season. On average, 100 shoots of Sangiovese vines yield 130-150 clusters, whereas in 2024, a count of 150-180 clusters per 100



shoots was common. Additionally, the clusters tended to be more spread out. This phenomenon can be attributed to the conditions of temperature and the water availability in the spring of 2023, which evidently allowed for good bud differentiation. The high number of clusters, combined with good fruit set, favoured the formation of a potentially abundant production of bunches.

Towards the end of July, the condition of the vineyards was very good. The vines were in excellent health, with slowed shoot growth, and the clusters were beginning to ripen. However, since the heat wave showed no signs of easing, the first signs of water stress and especially thermal stress began to become apparent, with the basal leaves drying out and some clusters suffering from sunburn. These phenomena, which have been quite frequent in recent years are now well known.

The conditions can become particularly severe when a cool spring is followed suddenly by a decidedly hot summer, catching lush vegetation unprepared and not yet “tempered”. To avoid damage, it was therefore necessary to resort to well-known methods aimed at reducing evaporation and sunburn. For example, pruning (not leaf thinning!), soil improvement, grass cover mowing, and “blanching” the vegetation with rock dust, etc., were implemented. These interventions proved to be crucial because, throughout the month of August, the heat showed no signs of waning.

Under these circumstances, where the plants had to cope with high temperatures and diminishing water reserves, ripening was slowed and lasted for about a month.

The condition of the vineyards changed rapidly with the rains at the end of August. The plants eagerly absorbed the water, regaining colour and turgor. The return of prevailing temperatures, starting in September, then allowed normal ripening to continue. The rains in September led to an increase in the weight of the berries, that is to say that the pulp’s cellular juices were diluted by about 10 to 20%. This meant that there were either average or low concentrations of sugars reached at full ripening. This year, both technological ripening (sugar/acid ratio) and phenolic ripening progressed simultaneously, which is an increasingly rare occurrence.

Pressure from pathogens and pests was decidedly low. Not even rain during the ripening phase, which is almost never beneficial, triggered grey mould infections except in October, when the harvest was nearly complete.

In different areas of the denomination the grapes were harvested mainly during the last ten days of September and the first week of October: overall production was abundant.



Summary of the main phenological stages

Sprouting: 25 March – 6 April.

Flowering: 22 May – 3 June.

Veraison 22 July – 23 August

2024 WINES

The 2024 vintages exhibit vibrant colours, pronounced fruity notes, with medium body sustained by a delicate tannin structure. The alcohol content ranged between 13% and 13.5% vol, with average levels of acidity and total polyphenol content. Summing up, these fine, vertical wines need care to preserve their elegance.



METEOROLOGICAL TREND

YEAR 2022



For the first three months of 2022, temperatures for the period were average or somewhat above the norm (February) accompanied by decidedly low rainfall, which came in at around 50% of the average, and which was unable to fully replenish the soil water reserves. In fact, after an extended period of drought, in the last three months of 2021, when only about 250 mm of rain fell onto the dry cracked soil along with just about 80 mm of rain over the first three months of 2022, there was just enough water to irrigate the soils on the plains. However, this was not the case in the hills, where much of the water would run off downslope and was therefore unable to soak into the deeper layers of the soil.

The recorded temperatures and rainfall were normal only for April. Instead, May, June and July saw temperatures that were significantly higher than the historical averages (+2.5°C, +4°C and +3.2°C respectively) with clearly less precipitation in May and June and average rainfall in July. Though August rainfall was in the average, the month saw an unusual rise in temperature (+1.2°C). Instead, September had temperatures that were just slightly cooler than normal (-0.7°C) with abundant rain concentrated over the final days of the month when the harvest was practically over. The last three months of the year continued to record decidedly higher than average temperatures with average precipitation for the quarter.

As concerns the outcome of the development of the vegetative productivity of the vines, the salient aspects of 2022 were the high average temperatures in May, June, and July. This increased temperature, and the distribution of rainfall, instilled significant acceleration in the vines' vegetative development and shortened some phenological phases, which brought the crop in decisively in advance. In fact, although the 662 mm of total annual rainfall was within the average for the Poliziano district, there was 38% less rain over the first 8 months of the year whilst the last 4 months showed a 35% increase. Nevertheless, rainfall distribution was such that it succeeded in compensating for the vineyards' water consumption (evapotranspiration) and, in generally avoiding the onset of any water stress events.



**2022 MONTHLY TEMPERATURES AND RAINFALL
RECORDED IN THE MUNICIPALITY OF MONTEPULCIANO
(LAT 43.085 LON 11.844; 335 M ASL)**

	Maximum average temperatures (°C)	Minimum average temperatures (°C)	Average temp. (°C)	Average temperature deviations from the multi-year monthly average (= indicates deviation within ± 0.5 °C)	Rainfall (mm)	Monthly rainfall deviation from multi-year monthly average (↑ greater than + 20%; ↓ less than -20%; ↔ ± 20%)
Jan.	9,5	2,2	5,9	=	17	↓
Feb.	12,4	3,3	7,9	1,9	31	↓
Mar.	13,3	3,2	8,3	-0,7	27	↓
Apr.	17,0	6,3	11,7	-0,6	60	↔
May	25,5	12,7	19,1	2,5	18	↓
Jun.	31,8	17,4	24,6	4,0	19	↓
Jul.	34,6	19,6	27,1	3,2	40	↔
Aug.	31,2	18,5	24,9	1,2	37	↔
Sep.	24,6	13,9	19,3	-0,7	143	↑
Oct.	22,5	12,6	17,5	2,7	61	↓
Nov.	14,5	6,9	10,7	1,1	98	↔
Dec.	11,9	6,0	9,0	2,5	111	↑

VEGETATIVE-PRODUCTIVE BEHAVIOUR

The Sangiovese vines began to sprout in late March. This lasted until the end of the third week of April due to a storm in early April that brought rain and lowered temperatures, which slowed the vegetative awakening. In the weeks following budding, growth of the shoots was slow until mid-May when there was a very strong acceleration due to the rapid rise in both the minimum and maximum temperatures. Actually, with maximum temperatures rising close to 30°C in the second half of May, shoot growth of 5-6 cm per day was seen. This luxuriant vegetative activity was followed by a precocious and brief flowering that occurred mainly in the final decade of May.

Though the persistence of favourable temperatures also kept the vegetative growth rate high through June, towards the end of the month it began to slow, especially in soils with lower water holding capacity. This was not a normal slowdown in vegetative activity, favoured by a slight reduction of water, which can usually be seen when the onset of ripening is approaching (still a long way off at that stage). Instead, it was the sign of an incipient water shortage.



Intense evapotranspiration, favoured by high temperatures and low relative humidity, was leading to the depletion of the water reserves in the soil.

Just as the first symptoms of water stress were beginning to become apparent, on 8 July, a first heavy rainfall arrived, which rehydrated the soil and vines sufficiently. In the days that followed, temperatures remained high and relative humidity low, whilst providentially, on 28 July, another downpour arrived, which once again re-established the water balance. This situation of continuous and sufficient compensation of the water lost by the vineyards through evapotranspiration persisted until the harvest. Indeed, there were short, efficacious showers even in August and the first three weeks of September. Under these circumstances, veraison took place between 20 July and mid-August, while ripening initially proceeded rapidly and then slowed down as the temperatures dropped in September.

Harvesting operations took place in the different areas of the denomination mostly during the second half of September. Although production was quantitatively lower than average, once harvested, the crop proved to be top quality and decidedly more abundant than in 2021. In fact, the grapes showed good contemporaneity between technological maturity and phenolic ripeness and an excellent state of health due to very low pathogenic and parasitic pressure.





Summary of the main phenological stages

Sprouting: 27 March - 20 April.

Flowering: 21 May - 2 June.

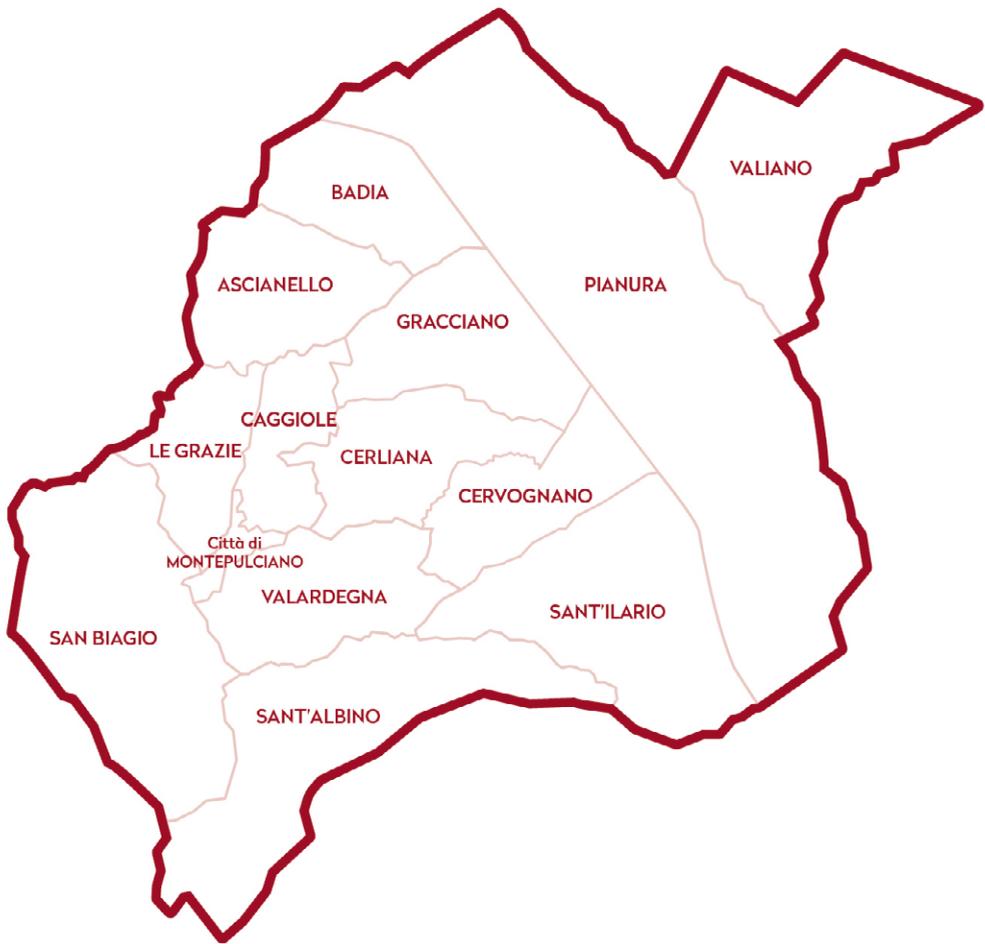
Veraison: 20 July - 16 August

THE WINES OF 2022

When tasted after malolactic fermentation, the 2022 vintage wines have shown very intense colours whilst expressing notable aromatic complexity. Concentration, which is supported by abundant, fine, and pleasant tannins and medium acidity, has proven to be very good. Analyses have found high values for colour intensity and tonality, alcohol, extracts, and total polyphenols whilst acidity and pH levels were found to be average.



CARTA DELLE ZONE DI PRODUZIONE





LISTA AZIENDE PARTECIPANTI ALL'ANTEPRIMA 2025



WINERIES TAKING PART IN THE 2025 PREVIEW

- ANTICO COLLE
- AZ. AGR. CROCIANI
- BINDELLA – TENUTA VALLOCAIA
- BOSCARELLI
- CANTINA LUTERAIA
- CARPINETO
- CASA VINICOLA TRIACCA FATTORIA SANTAVENERE
- CONTUCCI
- DE' RICCI CANTINE STORICHE
- FASSATI
- FATTORIA DEL CERRO
- FATTORIA SVETONI
- GODIOLO
- GUIDOTTI
- ICARIO
- IL MACCHIONE
- IL MOLINACCIO DI MONTEPULCIANO
- LA BRACCESCA
- LA CIARLIANA
- LE BÈRNE
- LE BERTILLE
- LUNADORO
- MANVI
- MARCHESI FRESCOBALDI
- MONTEMERCURIO
- PODERE DELLA BRUCIATA
- PODERE LAMBERTO
- PODERE TIBERINI
- POLIZIANO
- TALOSA
- TENUTA DI GRACCIANO DELLA SETA
- TENUTA POGGIO ALLA SALA SOC. AGR. SRL
- TENUTA TREROSE
- TENUTA VALDIPIATTA
- VANNUTELLI
- VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO
- VILLA S. ANNA



ANTICO COLLE

NOME AZIENDA / WINERY: ANTICO COLLE

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 1999

PROPRIETÀ / OWNED BY: Andrea Frangiosa

INDIRIZZO / ADDRESS: Via Provinciale, 9 - 53045 Montepulciano

**REFERENTE COMMERCIALE
TRADE MANAGER:** Lorenzo Cini - lorenzo.cini@anticocolle.it +39 331 3146311

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE
EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** Lorenzo Cini - lorenzo.cini@anticocolle.it
+39 331 3146311

ENOLOGO / WINEMAKER: Roberto Da Frassini

CONTATTI / CONTACTS



+39 0578 707828



export@anticocolle.it



www.anticocolle.it



ANTICO COLLE



ANTICOCOLLE



anticocolle



NOME AZIENDA / WINERY: AZ. AGR. CROCIANI

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 1955

PROPRIETÀ / OWNED BY: Susanna Crociani

INDIRIZZO / ADDRESS: Via del Poliziano, 15 - 53045 Montepulciano (SI)

**REFERENTE COMMERCIALE
TRADE MANAGER:** Susanna Crociani +39 0578 757919 - sales@crociani.it

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE
EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** Susanna Crociani +39 0578 757919
info@crociani.it

CONTATTI / CONTACTS



+39 0578 757919



info@crociani.it



www.crociani.it



Cantina Crociani



Cantina_Crociani



cantina_crociani



NOME AZIENDA / WINERY: BINDELLA - TENUTA VALLOCAIA

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 1983

PROPRIETÀ / OWNED BY: Rudi Bindella

INDIRIZZO / ADDRESS: Via delle Tre Berte 10/A , 53045 Montepulciano (SI)

**REFERENTE COMMERCIALE
TRADE MANAGER:** Enrico Benicchi - enrico.benicchi@bindella.it
+39 392 9834414

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE
EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** Enrico Benicchi e Giulia Fiacca
giulia.fiacca@bindella.it +39 333 6383111

ENOLOGO / WINEMAKER: Giovanni Capuano e Andrea Scaccini

CONTATTI / CONTACTS



+39 0578 767777



info@bindella.it



www.bindella.it



BINDELLAVALLOCAIA



BINDELLA.VALLOCAIA



NOME AZIENDA / WINERY: BOSCARELLI

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 1962

INDIRIZZO / ADDRESS: Via di Montenero, 28 - Loc. Cervognano 53045 Montepulciano (SI)

REFERENTE COMMERCIALE / TRADE MANAGER: Luca e Nicolò De Ferrari
+39 348 4000968 +39 348 4000967

REFERENTE RELAZIONI ESTERNE / EXTERNAL RELATIONS MANAGER: Luca e Nicolò De Ferrari
+39 348 4000968 +39 348 4000967

ENOLOGO / WINEMAKER: Maurizio Castelli, Mery Ferrara, Luca De Ferrari

CONTATTI / CONTACTS



+39 0578 767277
+39 0578 767608



info@poderiboscarelli.com



www.poderiboscarelli.com



Boscarelliwines



poderiboscarelli



NOME AZIENDA / WINERY: CANTINA LUTERAIA

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 2004

PROPRIETÀ / OWNED BY: Famiglia Paolini

INDIRIZZO / ADDRESS: Via Luterai, 4 - 53045 Montepulciano

**REFERENTE COMMERCIALE
TRADE MANAGER:** Paolini Andrea

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE
EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** Paolini Andrea

CONTATTI / CONTACTS



+39 324 8049302



order@luterai.com



www.luterai.com



luteraiofficial



luteraiofficial



NOME AZIENDA / WINERY: CARPINETO

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 1967

PROPRIETÀ / OWNED BY: Famiglie Sacchet & Zaccheo

INDIRIZZO / ADDRESS: Strada Provinciale della Chiana 62 - 53042 Chianciano Terme (SI)

REFERENTE COMMERCIALE / TRADE MANAGER: commerciale@carpineto.com

REFERENTE RELAZIONI ESTERNE / EXTERNAL RELATIONS MANAGER: info@carpineto.com

ENOLOGO / WINEMAKER: Caterina Sacchet

CONTATTI / CONTACTS



+39 055 8549062



info@carpineto.com



www.carpineto.com



Carpineto Grandi Vini
di Toscana



carpinetowines



NOME AZIENDA / WINERY: CASA VINICOLA TRIACCA - FATTORIA SANTAVENERE

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 1990

PROPRIETÀ / OWNED BY: Casa Vinicola Triacca

INDIRIZZO / ADDRESS: Strada per Pienza 39 , 53045 Montepulciano (SI)

**REFERENTE COMMERCIALE
TRADE MANAGER:** Mattia Merlo - mattia@triacca.com

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE
EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** Mattia Merlo - mattia@triacca.com

ENOLOGO / WINEMAKER: Luca Triacca

CONTATTI / CONTACTS



+39 0578 757774



santavenere@triacca.com



www.triacca.com



Casa Vinicola Triacca



vinitriacca



NOME AZIENDA / WINERY: CONTUCCI

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 1646, ma presente a Montepulciano dall'anno 1000

PROPRIETÀ / OWNED BY: Famiglia Contucci

INDIRIZZO / ADDRESS: Via del Teatro 1, 53045 Montepulciano (SI)

**REFERENTE COMMERCIALE
TRADE MANAGER:** Andrea Contucci - andrea@contucci.it
+39 393 9286669

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE
EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** Famiglia Contucci - info@contucci.it
+39 0578 757006

ENOLOGO / WINEMAKER: Famiglia Contucci

CONTATTI / CONTACTS



+39 0578 757006



info@contucci.it



www.contucci.it



Contucci



andreacontucci



contucciwinery



NOME AZIENDA / WINERY: DE' RICCI CANTINE STORICHE

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 2015

PROPRIETÀ / OWNED BY: Famiglia Trabalzini

INDIRIZZO / ADDRESS: Via Ricci, 13 - 53045 Montepulciano (SI)

**REFERENTE COMMERCIALE
TRADE MANAGER:** Nicolò Trabalzini

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE
EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** Nicolò Trabalzini

ENOLOGO / WINEMAKER: Nicolò Trabalzini

CONTATTI / CONTACTS



+39 0578 757166



info@dericci.it



www.cantinadericci.it



cantinadericci



cantinadericci



dericci



NOME AZIENDA / WINERY: FASSATI

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 1913

PROPRIETÀ / OWNED BY: Giovanni e Tommaso Della Camera

INDIRIZZO / ADDRESS: Via di Graccianello, 3A - Loc. Gracciano 53045 Montepulciano (SI)

REFERENTE COMMERCIALE / TRADE MANAGER: Alba Elezi - alba@cantinafassati.it

ENOLOGO / WINEMAKER: Fabrizio Ciufoli

CONTATTI / CONTACTS



+39 0578 708708



info@cantinafassati.it



www.cantinafassati.it



Fassati



Cantinafassati



NOME AZIENDA / WINERY: FATTORIA DEL CERRO

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 1978

PROPRIETÀ / OWNED BY: Tenute del Cerro S.p.A.

INDIRIZZO / ADDRESS: Via Grazianella 5 - fraz. Acquaviva - 53045 Montepulciano (SI)

**REFERENTE COMMERCIALE
TRADE MANAGER:** Francesco Ceccarelli
francesco.ceccarelli@tenutedelcerro.it +39 338 8600286

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE
EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** Francesco Ceccarelli
francesco.ceccarelli@tenutedelcerro.it
+39 338 8600286

ENOLOGO / WINEMAKER: Riccardo Cotarella, Emanuele Nardi

CONTATTI / CONTACTS



+39 0578 767722



fattoriadelcerro@tenutedelcerro.it

www.fattoriadelcerro.it



Fattoria del Cerro



tenutedelcerro



NOME AZIENDA / WINERY: FATTORIA SVETONI

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 1865

PROPRIETÀ / OWNED BY: Soc. Agr. Podere Rubino Srl

INDIRIZZO / ADDRESS: Via Umbria 63 - 53045 Montepulciano (SI)

REFERENTE COMMERCIALE / TRADE MANAGER: Antimo Prencipe
antimo.prencipe89@gmail.com +39 342 5547450

REFERENTE RELAZIONI ESTERNE / EXTERNAL RELATIONS MANAGER: Antimo Prencipe - antimo.prencipe89@gmail.com
+39 342 5547450

ENOLOGO / WINEMAKER: Roberto Da Frassini

CONTATTI / CONTACTS



+39 0578 775751
+39 329 3030848



FattoriaSvetoni



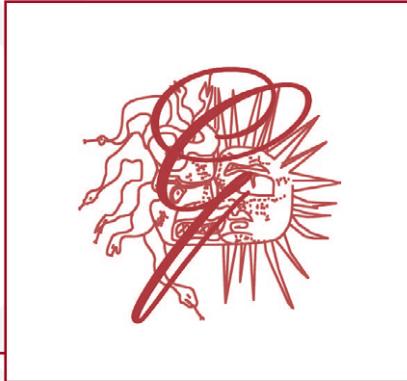
booking@fattoriasvetoni.it
info@fattoriasvetoni.it



fattoriasvetoni



www.fattoriasvetoni.it



NOME AZIENDA / WINERY: GODIOLO

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 2000

PROPRIETÀ / OWNED BY: Franco Fiorini

INDIRIZZO / ADDRESS: Via Acquapuzza, 13 - 53045 Montepulciano (SI)

REFERENTE COMMERCIALE
TRADE MANAGER: Mattia Fiorini +39 338 5401070

REFERENTE RELAZIONI ESTERNE
EXTERNAL RELATIONS MANAGER: Mattia Fiorini +39 338 5401070

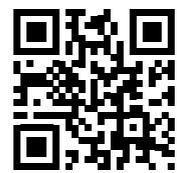
CONTATTI / CONTACTS



+39 338 5401070



vino@godiolo.it



www.godiolo.it



godiolo



GUIDOTTI

NOME AZIENDA / WINERY: GUIDOTTI

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 2015

PROPRIETÀ / OWNED BY: Guidotti Angelo e Alvaro

INDIRIZZO / ADDRESS: Via del Pozzagnone 2, 53045 Cervignano - Montepulciano

REFERENTE COMMERCIALE
TRADE MANAGER: Massimiliano Guidotti +39 328 6129572

REFERENTE RELAZIONI ESTERNE
EXTERNAL RELATIONS MANAGER: Massimiliano Guidotti +39 328 6129572

ENOLOGO / WINEMAKER: Daniele Guidotti

CONTATTI / CONTACTS



+39 339 7764052
+39 328 6129572



poderecasanovaguidotti@gmail.com



ICARIO



WINE & TUSCANY

NOME AZIENDA / WINERY: ICARIO

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 1999

PROPRIETÀ / OWNED BY: Rothenberger Holding

INDIRIZZO / ADDRESS: Via delle Pietrose, 2 - 53045 Montepulciano (SI)

**REFERENTE COMMERCIALE
TRADE MANAGER:** Lucia Del Fabbro

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE
EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** Amedeo Lombardelli

ENOLOGO / WINEMAKER: Franco Bernabei

CONTATTI / CONTACTS



+39 0578 758845



info@icario.it



www.icario.it



icario.cantina



icariowinery



— IL MACCHIONE —



NOME AZIENDA / WINERY: PODERE IL MACCHIONE

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 1974

PROPRIETÀ / OWNED BY: Francavilla Soc. Agricola

INDIRIZZO / ADDRESS: Via Provinciale, 18 - 53045 Montepulciano

REFERENTE COMMERCIALE / TRADE MANAGER: Simone e Leonardo Abram - podereilmacchione@live.it

REFERENTE RELAZIONI ESTERNE / EXTERNAL RELATIONS MANAGER: Simone e Leonardo Abram podereilmacchione@live.it

ENOLOGO / WINEMAKER: Leonardo Abram e Mery Ferrara

CONTATTI / CONTACTS



+39 0578 758595



podereilmacchione@live.it



www.podereilmacchione.it



podereilmacchione



NOME AZIENDA / WINERY: IL MOLINACCIO DI MONTEPULCIANO

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 2012

PROPRIETÀ / OWNED BY: Marco Malvasi e Alessandro Sartini

INDIRIZZO / ADDRESS: Via Antica Chiusina 12 - 53045 Montepulciano (SI)

REFERENTE COMMERCIALE / TRADE MANAGER: Alessandro Sartini +39 333 2300170

REFERENTE RELAZIONI ESTERNE / EXTERNAL RELATIONS MANAGER: Marco Malvasi

ENOLOGO / WINEMAKER: Alessandro Sartini e Roberto Da Frassini

CONTATTI / CONTACTS



+39 333 2300170



info@ilmolinaccio.com



www.ilmolinaccio.com



Il Molinaccio di Montepulciano



ilmolinacciowinery



NOME AZIENDA / WINERY: LA BRACCESCA

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 1990

PROPRIETÀ / OWNED BY: Famiglia Antinori

INDIRIZZO / ADDRESS: Via Stella di Valiano 10 - 53045 Montepulciano (SI)

**REFERENTE COMMERCIALE
TRADE MANAGER:** Chiara Borchi - chiara.borchi@antinori.it
+39 055 2359695

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE
EXTERNAL RELATIONS MANAGER:**

ENOLOGO / WINEMAKER: Fabrizio Balzi

CONTATTI / CONTACTS



+39 0578 724252
+39 347 4751308



visite@labracesca.it



www.labracesca.it



LaBracescaWines



labracescawines



LaBracescaWines



NOME AZIENDA / WINERY: LA CIARLIANA

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 1996

PROPRIETÀ / OWNED BY: Luigi Frangiosa

INDIRIZZO / ADDRESS: Via Ciarliana 31 - 53045 Montepulciano (SI)

**REFERENTE COMMERCIALE
TRADE MANAGER:** Luigi Frangiosa

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE
EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** Luigi Frangiosa

ENOLOGO / WINEMAKER: Mario Ronco

CONTATTI / CONTACTS



+39 0578 758423
+39 335 5652718



info@laciariana.it



www.laciariana.it



La Ciarliana



laciarianawinery



ciarliana



NOME AZIENDA / WINERY: LE BÈRNE

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: fine anni '60

PROPRIETÀ / OWNED BY: Famiglia Natalini

INDIRIZZO / ADDRESS: Via di Poggio Golo 7, Loc. Cervignano - 53045 Montepulciano (SI)

REFERENTE COMMERCIALE / TRADE MANAGER: Andrea Natalini

ENOLOGO / WINEMAKER: Vagaggini Paolo

CONTATTI / CONTACTS



+39 0578 767328



leberne@libero.it



www.leberne.it



Podere L.B.



le_berne_winery



NOME AZIENDA / WINERY: LE BERTILLE

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 2002

PROPRIETÀ / OWNED BY: Famiglia Roberti

INDIRIZZO / ADDRESS: Via delle Colombelle, 7 - 53045 Montepulciano (SI)

**REFERENTE COMMERCIALE
TRADE MANAGER:** Oretta Roberti - oretta.roberti@lebertille.com
+39 349 6445024

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE
EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** Oretta Roberti - oretta.roberti@lebertille.com
+39 349 6445024

ENOLOGO / WINEMAKER: Lorenzo Landi

CONTATTI / CONTACTS



+39 0578 758330



info@lebertille.com



www.lebertille.com



Le Bertille · Montepulciano



lebertille



NOME AZIENDA / WINERY: LUNADORO

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 2002

PROPRIETÀ / OWNED BY: Schenk Italia s.p.a.

INDIRIZZO / ADDRESS: Via di Terrarossa snc - 53045 - Montepulciano (SI)

**REFERENTE COMMERCIALE
TRADE MANAGER:** Adriano Annovi

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE
EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** Adriano Annovi

ENOLOGO / WINEMAKER: Marco Delli, Daniele Ress

CONTATTI / CONTACTS



+39 0471 803306



info@lunadoro.it



www.lunadoro.it



nobilelunadoro



nobilelunadoromontepulciano



NOME AZIENDA / WINERY: MANVI

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 2015

PROPRIETÀ / OWNED BY: Puru e Sudha Manvi

INDIRIZZO / ADDRESS: Via di Villa Bianca 13/15 - 53045 Montepulciano (SI)

REFERENTE COMMERCIALE Puru Manvi
TRADE MANAGER:

REFERENTE RELAZIONI ESTERNE Puru Manvi
EXTERNAL RELATIONS MANAGER:

ENOLOGO / WINEMAKER: Puru Manvi e Roberto Da Frassini

CONTATTI / CONTACTS



+39 392 7464727



info@manvi.it



www.manvi.it



ManviWines



manvi_wines



manviwines



NOME AZIENDA / WINERY: MARCHESI FRESCOBALDI

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 1300

PROPRIETÀ / OWNED BY: Famiglia Frescobaldi

INDIRIZZO / ADDRESS: Via Aretina 120, 50065 Sieci (FI)

**REFERENTE COMMERCIALE
TRADE MANAGER:** Massimiliano Noris

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE
EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** Andrea Orsini Scatagliani

ENOLOGO / WINEMAKER: Nicolò D'Afflitto

CONTATTI / CONTACTS



+39 055 27141



info@frescobaldi.it



www.frescobaldi.com



marchesifrescobaldi



marchesifrescobaldi



NOME AZIENDA / WINERY: MONTEMERCURIO

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 2007

PROPRIETÀ / OWNED BY: Paola Luciani

INDIRIZZO / ADDRESS: Via di Totona, 25A - 53045 Montepulciano

REFERENTE COMMERCIALE Andrea Anselmi +39 331 7007455
TRADE MANAGER:

REFERENTE RELAZIONI ESTERNE Andrea Anselmi +39 331 7007455
EXTERNAL RELATIONS MANAGER:

ENOLOGO / WINEMAKER: Emiliano Falsini

CONTATTI / CONTACTS



+39 0578 716610



vini@montemercurio.com



www.montemercurio.com



Montemercurio
Cantina in Montepulciano



montemercurio_winery



NOME AZIENDA / WINERY: PODERE DELLA BRUCIATA

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 2015

PROPRIETÀ / OWNED BY: Andrea Rossi

INDIRIZZO / ADDRESS: Via dei Platani SNC - fraz. Sant'Albino, 53045 Montepulciano (SI)

REFERENTE COMMERCIALE / TRADE MANAGER: info@poderedellabruciatawines.it
+39 331 4596143

REFERENTE RELAZIONI ESTERNE / EXTERNAL RELATIONS MANAGER: poderedellabruciata@gmail.com
+39 3408506212

ENOLOGO / WINEMAKER: Marco Nasca

CONTATTI / CONTACTS



+39 327 2727130



poderedellabruciata@gmail.com

www.poderedellabruciatawines.it



Podere Della Bruciata



poderedellabruciata



PODERE
LAMBERTO

NOME AZIENDA / WINERY: PODERE LAMBERTO

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 2021

PROPRIETÀ / OWNED BY: Podere Lamberto

INDIRIZZO / ADDRESS: Via dei Poggiardelli 16 , 53045 Montepulciano (SI)

REFERENTE COMMERCIALE
TRADE MANAGER: AJ Pienaar

REFERENTE RELAZIONI ESTERNE
EXTERNAL RELATIONS MANAGER: AJ Pienaar

ENOLOGO / WINEMAKER: Fabio Marchi

CONTATTI / CONTACTS



+39 345 4680092



info@poderelamberto.com



www.poderelamberto.com



agriturismopoderelamberto



poderelamberto



poderelamberto



NOME AZIENDA / WINERY: PODERE TIBERINI

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 1962

PROPRIETÀ / OWNED BY: Famiglia Tiberini

INDIRIZZO / ADDRESS: Via delle Caggiole, 9 - 53045 Montepulciano (SI)

REFERENTE COMMERCIALE / TRADE MANAGER: Niccolò Tiberini - sales@tiberiniwine.com

REFERENTE RELAZIONI ESTERNE / EXTERNAL RELATIONS MANAGER: Niccolò Tiberini - sales@tiberiniwine.com

ENOLOGO / WINEMAKER: Luano Bensi

CONTATTI / CONTACTS



+39 0578 716112



info@tiberiniwine.com



www.tiberiniwine.com



tiberiniwinery



tiberiniwinery



tiberiniwinery



POLIZIANO

NOME AZIENDA / WINERY: POLIZIANO

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 1961

PROPRIETÀ / OWNED BY: Famiglia Carletti

INDIRIZZO / ADDRESS: Via Fontago, 1 - 53045 Montepulciano (SI)

REFERENTE COMMERCIALE / TRADE MANAGER: Mattia Massini - mattia@carlettipoliziano.com

REFERENTE RELAZIONI ESTERNE / EXTERNAL RELATIONS MANAGER: Francesco Carelletti - francesco@carlettipoliziano.com
Margherita Pallecchi - margherita@carlettipoliziano.com

ENOLOGO / WINEMAKER: Maria Stella Carletti, Federico Carletti,
Andrea Pasquini, Carlo Ferrini

CONTATTI / CONTACTS



+39 0578 738171



info@carlettipoliziano.com



www.carlettipoliziano.com



PolizianoAz.Agr



polizianowinery



polizianowinery



NOME AZIENDA / WINERY: TALOSA

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 1972

PROPRIETÀ / OWNED BY: Famiglia Jacorossi

INDIRIZZO / ADDRESS: Via Talosa 8 - 53045 Montepulciano (SI)

**REFERENTE COMMERCIALE
TRADE MANAGER:** Cristian Pepi - sales@talosa.it +39 328 0194942
Edoardo Mottini Jacorossi - e.mottini@talosa.it

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE
EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** Cristian Pepi - sales@talosa.it +39 328 0194942

ENOLOGO / WINEMAKER: Michele Merola - Umberto Trombelli

CONTATTI / CONTACTS



+39 0578 758277



info@talosa.it



www.talosa.it



Fattoria Talosa



fattoriatalosa



TENUTA DI GRACCIANO
DELLA SETA

NOME AZIENDA / WINERY: TENUTA DI GRACCIANO DELLA SETA

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 1816

PROPRIETÀ / OWNED BY: Famiglia Della Seta Ferrari Corbelli Greco

INDIRIZZO / ADDRESS: Via Umbria , 59/61 - 53045 Montepulciano (SI)

REFERENTE COMMERCIALE / TRADE MANAGER: Julio Straccia

REFERENTE RELAZIONI ESTERNE / EXTERNAL RELATIONS MANAGER: Giorgio Della Seta

ENOLOGO / WINEMAKER: Giuseppe Rigoli , Julio Straccia

CONTATTI / CONTACTS



+39 0578 708340



info@graccianodellaseta.com



www.graccianodellaseta.com



Gracciano della Seta



graccianodellaseta



graccianodellaseta



NOME AZIENDA / WINERY: TENUTA POGGIO ALLA SALA SOC. AGR. SRL

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 1970
acquistata dalla Famiglia Toppetta
nel 2022

PROPRIETÀ / OWNED BY: Famiglia Toppetta

INDIRIZZO / ADDRESS: Via delle Chiane, 3 - 53045 Montepulciano (SI)

**REFERENTE COMMERCIALE
TRADE MANAGER:** Eric Toppetta - +39 0578 767224

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE
EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** Eric Toppetta +39 0578 767224

ENOLOGO / WINEMAKER: Valerio Coltellini

CONTATTI / CONTACTS



+39 0578 767224



info@toppetta.it



www.toppetta.it



tenutapoggioallasala



tenuta.poggioallasala



poggioallasala



NOME AZIENDA / WINERY: TENUTA TREROSE

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 1982

PROPRIETÀ / OWNED BY: Angelini Wine & Estates Società Agricola Srl

INDIRIZZO / ADDRESS: Via della Stella 3 - 53045 Valiano - Montepulciano (SI)

**REFERENTE COMMERCIALE
TRADE MANAGER:** Ettore Donzelli - ettore.donzelli@angeliniwinestates.com
+39 333 5953904

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE
EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** Ettore Donzelli
ettore.donzelli@angeliniwinestates.com
+39 333 5953904

ENOLOGO / WINEMAKER: Pietro Riccobono

CONTATTI / CONTACTS



+39 0578 724018



ettore.donzelli@angeliniwinestates.com



www.tenutatrerose.it



NOME AZIENDA / WINERY: TENUTA VALDIPIATTA

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 1973

PROPRIETÀ / OWNED BY: ValdiPiatta Srl

INDIRIZZO / ADDRESS: Via della Ciarliana 25A - 53045 Montepulciano (SI)

**REFERENTE COMMERCIALE
TRADE MANAGER:** Miriam Caporali

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE
EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** Miriam Caporali

ENOLOGO / WINEMAKER: Mauro Monicchi

CONTATTI / CONTACTS



+39 0578 757930



info@valdipiatta.it



www.valdipiatta.it



valdipiatta



valdipiatta



NOME AZIENDA / WINERY: VANNUTELLI

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 2015

PROPRIETÀ / OWNED BY: Vannutelli

INDIRIZZO / ADDRESS: Via dei Greppi 19 - 53045 Montepulciano (SI)

**REFERENTE COMMERCIALE
TRADE MANAGER:** Edoardo Maria Vannutelli

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE
EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** Edoardo Maria Vannutelli

ENOLOGO / WINEMAKER: Paolo Vagaggini e Jacopo Vagaggini

CONTATTI / CONTACTS



+39 331 266687



info@emvannutelli.it



www.emvannutelli.it



signoredelgreppo



signoredelgreppo



NOME AZIENDA / WINERY: VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 1937

PROPRIETÀ / OWNED BY: Soc. Coop. Vecchia Cantina di Montepulciano Soc. Agr.

INDIRIZZO / ADDRESS: Via Provinciale 7 , 53045 Montepulciano (SI)

REFERENTE COMMERCIALE / TRADE MANAGER: Antonio Gaudio e Michele Radaelli

REFERENTE RELAZIONI ESTERNE / EXTERNAL RELATIONS MANAGER: Tiziana Mazzetti

ENOLOGO / WINEMAKER: Lorenzo Landi e Gabriele Pieraccini



CONTATTI / CONTACTS

www.vecchiacantinadimontepulciano.com



+39 0578 716092



info@vecchiacantinadimontepulciano.com



Vecchia Cantina
Di Montepulciano



[vecchiacantinamp](https://www.instagram.com/vecchiacantinamp)



[vecchiacantinamp](https://www.instagram.com/vecchiacantinamp)



NOME AZIENDA / WINERY: VILLA S. ANNA

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 1800

PROPRIETÀ / OWNED BY: Simona, Anna & Margherita Fabroni

INDIRIZZO / ADDRESS: Via della Resistenza 143 - 53045 - Abbadia di Montepulciano (SI)

**REFERENTE COMMERCIALE
TRADE MANAGER:** Simona Ruggeri Fabroni

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE
EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** Simona Ruggeri Fabroni

ENOLOGO / WINEMAKER: Carlo Ferrini

CONTATTI / CONTACTS



+39 0578 708017
+39 335 5283775



simonavillasantanna



info@villasantanna.it



__villasantanna__



www.villasantanna.it



Edizione 2025 del Catalogo dell'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano
2025 Edition of Vino Nobile di Montepulciano Preview Catalogue

A cura del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano
Edited by the Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano
Fortezza di Montepulciano Via di San Donato, 21 - 53045 Montepulciano (SI)

Tel +39 0578 757812
Fax +39 0578 758213

info@consorziovinonobile.it
www.consorziovinonobile.it

Presidente/Chairman
Andrea Rossi

Direttore/Director
Paolo Solini

Hanno collaborato alla redazione/Editing team:
Chiara Boricchi
Giulia Canapini
Silvia Loriga
Alessandro Maurilli
Rebecca Grazi

Redazione dei testi sulle annate a cura di/*Drafting of the vintages by*
Giovanni Capuano

Impaginazione/Layout
Yolo Studio, Montepulciano (Siena)





PATROCINI:



Regione Toscana



Provincia di Siena

Provincia di Siena



CAMERA DI COMMERCIO
AREZZO-SIENA

Camera di Commercio
industria artigianato e
agricoltura di Arezzo-Siena



Unione dei Comuni
Valdichiana
Senese

Unione dei Comuni
Valdichiana Senese

COORGANIZZATORI



Comune di Montepulciano



Cantiere Internazionale d'Arte



ASSOCIAZIONE
PRO-LOCO
di MONTEPULCIANO APS

Pro-loco Montepulciano



VALDICHIANALIVING

Valdichiana Living



M.A.I.E.R. S.r.l.

Via Ferruccio Parri, 16/18 Moiano
06062 Città della Pieve (Perugia) - Tel. 0578 294200
info@maiergroup.it | www.maiergroup.it



ISVEA Srl

Via Basilicata 1-3-5 Loc. Fosci - 53036 Poggibonsi (SI)
Tel : 0577981467
Email : info@isvea.it
www.isvea.it



VETRURIA SPA

Via Tosco Romagnola Sud 22 50056 Montelupo Fiorentino (FI)
Tel 0571/755333 sede Montelupo F.no (fi)
Tel 0578/294389 sede Moiano (Pg)
www.vetruria.it - info@vetruria.it



TUSCANY COUNTRY TRAVEL

Via Giotto, 15 - 53040 Bettolle (SI)
Tel: 338 5011824 Fax 0577 62309
www.tuscanycountrytravel.it



VALDICHIANA SERVIZI

Snc Via dei Frassini, 14 - 53045 S. Albino Montepulciano SI
Tel: 0578 798367
www.valdichianaservizi.it



TIPOGRAFIA MADONNA DELLA QUERCE

Via di Totona, 2 - 53045 Montepulciano SI
Tel. 0578-757256
www.tipoquerce.it



YOLO STUDIO

Via dello Stadio 19, 53045 - Montepulciano (SI)
Tel. 0578 772721



**Si ringraziano per la collaborazione
Thanks for cooperation**

ALBERGO DUOMO

Via di S. Donato, 14,
53045 Montepulciano SI
Tel: +39 0578 757473
Fax: +39 0578 757248
info@albergoduomo.it
www.albergoduomomontepulciano.it

CAMERE BELLAVISTA

Via Ricci, 25
53045 Montepulciano SI
Tel: +39 0578 757348
Fax: +39 0578 716341
info@camerebellavista.it
www.camerebellavista.it

GRAND HOTEL ADMIRAL PALACE

Viale Umbria, 2,
53042 Chianciano Terme SI
Tel: +39 0578 63297
Fax: +39 0578 55421
info@admiralpalace.it
www.admiralpalace.it

HOTEL CORSIGNANO

Via della Madonnina, 11
53026 Pienza SI
Tel: 0578 748501
info@hotelcorsignano.it
www.hotelcorsignano.it

HOTEL SAN GREGORIO

Via della Madonnina, 4
53026 Pienza SI
Tel: +39 0578 748059
info@hotelsangregorio.it
www.hotelsangregorio.it

HOTEL TIZIANA

SP 326, 156
53045 Tre Berte – Montepulciano SI
Tel: +39 0578 767760
info@hotel-tiziana.com
www.hotel-tiziana.com

HOTEL TRE STELLE

Via delle Terme Sud, 115
53045 Montepulciano SI
Tel. 0578810113
info@trestellehotel.com
www.trestellehotel.com

LA DIMORA NEL CORSO

Via di Gracciano nel corso, 33
53045 Montepulciano SI
Tel: +39 366 2649441
ladimoranelcorso@gmail.com
www.ladimoranelcorso.com

LA TERRAZZA DI MONTEPULCIANO

Via del Piè Al Sasso, 16,
53045 Montepulciano SI
Tel e fax: 0578 757440
albergoterrazza@libero.it
www.laterrazzadimontepulciano.it

MEUBLÈ EVOÈ

Via di Cagnano, 13
43045 Montepulciano SI
Tel: 0578 070183
meubleevoe.montepulciano@gmail.com
www.meubleevoe.it

MEUBLÈ IL RICCIO

Via Talosa, 21,
53045 Montepulciano SI
Tel: +39 0578 757713
Fax +39 0578 75 71 51
info@ilriccio.net
www.ilriccio.net

PICCOLO HOTEL LA VALLE

Viale di Circonvallazione, 7
53026 Pienza SI
Tel: 0578 749402
info@piccolohotellavalle.com
www.piccolohotellavalle.com

VICOLO DELL'OSTE

Vicolo dell'Oste, 1,
53045 Montepulciano SI
Tel: +39 0578 758393
info@vicolodelloste.it
www.vicolodelloste.it





CONSORZIO
Vino Nobile di Montepulciano

Fortezza di Montepulciano
Via di San Donato, 21
53045 Montepulciano (Siena)

Tel. +39 0578 757812
Fax +39 0578 758213

info@consorziovinonobile.it
www.consorziovinonobile.it

FOLLOW US



Consorzio Vino Nobile
Enoliteca Consorzio Vino Nobile



[@consorzionobile](https://twitter.com/consorzionobile)



[consorzionobile](https://www.instagram.com/consorzionobile)



[#vinonobile](https://twitter.com/consorzionobile)
[#nobiledimontepulciano](https://twitter.com/consorzionobile)
[#vinonobiledimontepulciano](https://twitter.com/consorzionobile)

