



## LE NOSTRE RADICI AFFONDANO IN UNA GRANDE TERRA

L'Azienda Agricola Il Conventino si estende per circa 10 ettari nel cuore dell'area vitivinicola di Montepulciano, una zona dove il connubio tra vino e storia ha radici antiche e profonde.

Le tracce di questo legame ci portano indietro nel tempo fino agli Etruschi e caratterizzano tutti i più importanti passaggi della storia di questo splendido territorio.



Un luogo dove la straordinaria ricchezza del patrimonio storico-artistico si incontra e si fonde con la cultura del vino tanto da far apparire questa terra quasi come 'privilegiata'.

La zona di produzione, situata in posizione particolarmente favorevole, sulla dorsale collinare tra Val di Chiana e Val d'Orcia, è ristretta ai terreni compresi tra 250 e 580 metri sul livello del mare che presentano quelle caratteristiche climatiche e geologiche alle quali si deve la qualità del vino che si produce.



## UNA CANTINA PICCOLA CON UN GRANDE CUORE

I vini de Il Conventino sintetizzano il gusto, gli aromi, i colori e la cultura della loro terra di origine, nascono da grandi uve e dalle mani di uomini che sanno come coltivarle e lavorarle.

Vini che parlano di amore, di impegno e di appartenenza, figli di una cantina che, prediligendo la ricerca della qualità a discapito della quantità, ha strutturato metodologie produttive non industriali in costante equilibrio tra innovazione tecnologica e tradizione, tra scienza e storia, tra passione e conoscenza.



Per questo la resa massima, per ogni ettaro di vigneto, non supera mai i 60 quintali (con una resa effettiva del 70%), dopodiché il Vino Nobile di Montepulciano de Il Conventino invecchia per almeno 2 anni in botti di rovere (3 anni per la Riserva) prima di essere sottoposto all'esame chimico ed organolettico da parte della Camera di Commercio Industria e Agricoltura per l'autorizzazione all'imbottigliamento e alla commercializzazione.



## Rosso di Montepulciano

<b>QUALIFICAZIONE</b>	DOC
<b>UVAGGIO</b>	90% Sangiovese, 10% Canaiolo e Mammolo
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>	Vol. 13%
<b>ACIDITA' TOTALE</b>	5,55%
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	16° - 18° C
<b>VINIFICAZIONE</b>	In tini di acciaio a temperatura controllata tra 25° e 28°C, macerazione sulle bucce per 10/14 giorni.
<b>MATURAZIONE/AFFINAMENTO</b>	Botti in rovere di Slavonia da 50 hl e a seguire 3 mesi in bottiglia.
<b>CARATT. ORGANOLETTRICHE</b>	Rosso rubino dai ricordi di prugna e mora, un bel floreale di fiori rossi, un fondo di sottobosco e tocchi speziati; morbido, di medio corpo con una gradevole nota di freschezza: un Rosso di Montepulciano fresco, fruttato, croccante – come solo i giovani sanno essere.
<b>ABBINAMENTI CONSIGLIATI</b>	Antipasti, Salumi, Pasta e Pizza.





## Vino Nobile di Montepulciano

<b>QUALIFICAZIONE</b>	DOCG
<b>UVAGGIO</b>	85% Sangiovese, 15% Colorino, Canaiolo e Mammolo
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>	Vol. 14%
<b>ACIDITA' TOTALE</b>	5,51%
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	18° - 20° C
<b>VINIFICAZIONE</b>	In tini di acciaio a temperatura controllata tra 28° e 30°C, macerazione sulle bucce per 10/15 giorni.
<b>MATURAZIONE/AFFINAMENTO</b>	24 mesi in botti in rovere di Slavonia da 50 hl e a seguire 6 mesi in bottiglia.
<b>CARATT. ORGANOLETTRICHE</b>	Rosso rubino, sensazioni di fiori appassiti, sottobosco, caldi toni di frutta rossa matura, cenni balsamici; gusto caldo e compatto, sostenuto da tannini maturi.
<b>ABBINAMENTI CONSIGLIATI</b>	Carni Bianche e Rosse al forno.





## Vino Nobile di Montepulciano Riserva

<b>QUALIFICAZIONE</b>	DOCG
<b>UVAGGIO</b>	85% Sangiovese, 15% Colorino, Canaiolo e Mammolo
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>	Vol. 14%
<b>ACIDITA' TOTALE</b>	5,78%
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	18° - 20° C
<b>VINIFICAZIONE</b>	In tini di acciaio a temperatura controllata tra 28° e 30°C, macerazione sulle bucce per 15/18 giorni.
<b>MATURAZIONE/AFFINAMENTO</b>	30 mesi in botti in rovere di Slavonia da 50 hl, 6 mesi in barrique di secondo e terzo passaggio e a seguire 6 mesi in bottiglia.
<b>CARATT. ORGANOLETTRICHE</b>	Tipico, con aromi di confettura di prugna e ciliegia, un bel floreale di viola, pepe nero e tabacco; bocca calda e strutturata, apprezzabile la morbidezza bilanciata nel finale da una piacevole freschezza.
<b>ABBINAMENTI CONSIGLIATI</b>	Carni Rosse e Selvaggina.





## Il Cambio

<b>QUALIFICAZIONE</b>	IGT
<b>UVAGGIO</b>	100% Sangiovese
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>	Vol. 14%
<b>ACIDITA' TOTALE</b>	5,44%
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	18° - 20° C
<b>VINIFICAZIONE</b>	In tini di acciaio a temperatura controllata tra 28° e 30°C, macerazione sulle bucce per 15/18 giorni.
<b>MATURAZIONE/AFFINAMENTO</b>	36 mesi in botti in rovere di Slavonia da 50 hl, 12 mesi in barrique di rovere francese e a seguire 6 mesi in bottiglia.
<b>CARATT. ORGANOLETTRICHE</b>	<p>Il vino si presenta di un colore rosso malva, intenso e profondo.</p> <p>Grandissima è l'integrità degli aromi primari che si esprimono freschi in note di lampone, mora, mirtillo, ciliegia e prugna. Il legno è presente ma discreto e pulito, con note di vaniglia, liquirizia e tabacco da pipa. Frutto e legno si integrano perfettamente con profumi terziari di scotch cream, cuoio e minerale.</p> <p>La struttura è potente, muscolare, con tannini dolci e morbidi per la buona maturazione dell'uva in campagna e per la giusta evoluzione in legno. L'attacco in bocca è gentile ed il corpo si distende in un morbido abbraccio senza soluzione di continuità. Lunghissimo nel finir di bocca.</p> <p>Un Sangiovese di grande longevità ma godibile fin da subito.</p>
<b>ABBINAMENTI CONSIGLIATI</b>	Carni Rosse e Selvaggina.





### Vino Bianco del Conventino

<b>QUALIFICAZIONE</b>	I.G.T.
<b>ANNO</b>	2007
<b>VITIGNO</b>	Malvasia, trebbiano toscano, grechetto bianco
<b>COLORE</b>	Giallo medio con riflessi tendenti all'oro.
<b>PROFUMO</b>	Delicato ed intenso, gradevolmente armonico.
<b>SAPORE</b>	Asciutto e gradevolmente persistente in bocca.
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>	12,5% vol.
<b>ACIDITA' TOTALE</b>	4,5%
<b>GASTRONOMIA</b>	Un perfetto aperitivo, antipasti in genere, minestre e paste con condimenti delicati, piatti a base di pesce.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	8-10° C.
<b>MODO DI SERVIZIO</b>	Appena aperto.





## Rosato del Conventino

<b>QUALIFICAZIONE</b>	IGT
<b>ANNO</b>	2007
<b>VITIGNO</b>	Sangiovese
<b>COLORE</b>	Rosa brillante
<b>PROFUMO</b>	Fruttato
<b>SAPORE</b>	Delicato con particolare fragranza
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>	13,50% vol.
<b>ACIDITA' TOTALE</b>	5%
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	12-14° C.
<b>ABBINAMENTI CONSIGLIATI</b>	Si abbina senza problemi a piatti di carne bianca ed è ottimo anche con il pesce.





## Vin Santo

### DESCRIZIONE

Come da antica tradizione toscana, questo Vin Santo è prodotto con uve appassite sui graticci. Si caratterizza per il particolare gusto secco







## Grappa di Nobile di Montepulciano

### DESCRIZIONE

La Grappa Il Conventino si ottiene da vinacce di Prugnolo Gentile, il vitigno del Vino Nobile di Montepulciano. Un'attenta distillazione ha permesso di ottenere morbidezza e profumi eccellenti.





## Olio del Conventino

### DESCRIZIONE

L'Olio Extra Vergine di Oliva ha in Toscana un'alta tradizione di qualità. L'Olio de Il Conventino si differenzia per l'eleganza dei profumi e del gusto.





## VIVERE IL CONVENTINO

Il Conventino offre ai visitatori la tipica ospitalità toscana. Con i suoi tre appartamenti completamente equipaggiati e la piscina con idromassaggio, sarà possibile godere appieno dei sapori di questa terra in una perfetta cornice di tranquillità.



IL CONVENTINO Soc. Agr. P. A.

Via della Ciarliana, 25/b

55045 Montepulciano (SI)

Tel. 0578 715371 - Fax 0578 716285

E-Mail: [info@ilconventino.it](mailto:info@ilconventino.it)

<!-- Facebook Badge START -->

