



Vino Nobile di Montepulciano

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

