

# La Vineria

di Montepulciano

ASCIONE

AZIENDA AGRICOLA ERCOLANI

VINO: NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G. RISERVA

VITIGNI: SANGIOVESE 90% , 10% CANAILO  
NERO, MAMMOLO E COLORINO

GRAPES: SANGIOVESE 90% , 10% CANAILO  
NERO, MAMMOLO E COLORINO

INVECCHIAMENTO E AFFINAMENTO: 24 MESI IN BOTTI DI  
ROVERE DI SLAVONIA, 12 MESI IN BARRIQUE E TONNEAUX IN  
ROVERE FRANCESE E ALMENO 36 MESI IN BOTTIGLIA

AGING: 24 MONTHS IN SLAVONIAN OAK BARRELS, 12  
MONTHS IN FRENCH OAK BARRIQUE AND TONNEAUX  
AND AT LEAST 36 MONTHS IN BOTTLE

ESAME VISIVO: COLORE ELGANTE E  
PROFONDO

COLOR: ELEGANT AND DEEP COLOR

ESAME OLFATTIVO: SENTORI DI  
MAMMOLA APPASSITA

AROMA: NOTES OF DRIED VIOLET

ESAME GUSTATIVO: VINO MOLTO  
STRUTTURATO ED EQUILIBRATO

TASTE: VERY FULL BODIED AND BALANCED

