

# La Vineria

di Montepulciano

## LE BERTILLE

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

VITIGNI: SANGIOVESE 85% , 10% COLORINO,  
5% CANAIOLO

GRAPES: SANGIOVESE 85% ,  
10% COLORINO, 5% CANAIOLO

INVECCHIAMENTO E AFFINAMENTO: 12 MESI IN PICCOLE  
BOTTI DI ROVERE DI SLAVONIA E POI 18 MESI IN GRANDI  
BOTTI DI ROVERE DI SLAVONIA

AGING: 12 MONTHS IN SMALL SLAVONIAN OAK  
BARRELS AND THEN 18 MONTHS IN BIG SLAVONIAN  
OAK BARRELS

ESAME VISIVO: ROSSO RUBINO CON  
SFUMATURE GRANATE

COLOR: RUBY RED WITH GARNET REFLECTIONS

ESAME OLFATTIVO: FLOREALE,  
FRUTTATO E BALSAMICO. NOTE DI  
CASSIS, ROSA APPASSITA, TABACCO E  
VANIGLIA

AROMA: FRUITY, FLOWERY AND BALSAMIC BOUQUET  
WITH HINTS OF WITHERED ROSE, TOBACCO AND  
VANILLA

ESAME GUSTATIVO: OTTIMA STRUTTURA,  
TANNINI FINI ED ELEGANTI. CHIUSURA  
LUNGA E FINALE PERSISTENTE

TASTE: EXCELLENT STRUCTURE, FINE AND ELEGANT  
TANNINS. LONG AND PERSISTENT FINAL CLOSURE

