

La Vineria

di Montepulciano

LE BERTILLE

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

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

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

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

