

La Vineria

di Montepulciano

LE BERTILLE

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

VITIGNI: SANGIOVESE 85% , 15% COLORINO,
CILIEGIOLO E MAMMOLO

GRAPES: SANGIOVESE 85% , 15% COLORINO,
CILIEGIOLO E MAMMOLO

INVECCHIAMENTO E AFFINAMENTO: 24 MESI IN BOTTI DI
ROVERE DI SLAVONIA, ALMENO 6 MESI IN BOTTIGLIA

AGING: 24 MONTHS IN SLAVONIAN OAK BARREL AND
AT LEAST 6 MONTHS IN BOTTLE

ESAME VISIVO: ROSSO RUBINO

COLOR: RUBY RED

ESAME OLFATTIVO: BOUQUET FRUTTATO,
FLOREALE E BALSAMICO

AROMA: FRUITY, FLOWERY AND BALSAMIC BOUQUET

ESAME GUSTATIVO: BEL CORPO,
FRESCHEZZA E TANNINO GENTILE MA
VIVACE

TASTE: FULL BODIED, SLIGHTLY ACIDIC AND SMOOTH
BUT LIVELY TANNINS

