

La Vineria

di Montepulciano

BISCHERO

NOBILE DELLA CASA LA VINERIA

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

VITIGNI: SANGIOVESE 80% , CANAIOLO
10%, MAMMOLO 5%, COLORINO 5%

GRAPES: SANGIOVESE 80% , CANAIOLO
10%, MAMMOLO 5%, COLORINO 5%

INVECCHIAMENTO E AFFINAMENTO: 20 MESI IN BOTTI DI
ROVERE DI SLAVONIA, 4 MESI IN ACCIAIO E CEMENTO, 6 MESI
IN BOTTIGLIA

AGING: 20 MONTHS IN SLAVONIAN OAK BARREL, 4
MONTHS IN STEEL/CEMENT CONTAINER, 6 MONTHS IN
BOTTLE

ESAME VISIVO: COLORE ROSSO GRANATO
CON SFUMATURE AMBRATE

COLOR: GARNET RED WITH AMBER REFLECTIONS

ESAME OLFATTIVO: FRUTTI A BACCA
ROSSA, SENTORI DI LEGNO

AROMA: RED BERRIES, A BIT OAKY

ESAME GUSTATIVO: SAPORE ASCIUTTO E
LEggermente TANNICO

TASTE: SLIGHTLY ACIDIC AND TANNIC, DRY

