

La Vineria

di Montepulciano

GUIDOTTI

VINO: ROSSO DI MONTEPULCIANO D.O.C.

VITIGNI: SANGIOVESE 95%, CANAIOLO 5%

GRAPES: SANGIOVESE 95%, CANAIOLO 5%

INVECCHIAMENTO E AFFINAMENTO: 18 MESI FRA BOTTI DI ROVERE E CEMENTO

AGING: 18 MONTHS BETWEEN OAK AND CEMENT BARRELS

ESAME VISIVO: COLORE ROSSO PORPORA CON RIFLESSI VIOLACEI

COLOR: PURPLE RED COLOR WITH PURPLE REFLECTIONS

ESAME OLFATTIVO: PROFUMI INTENSI E FRESCHI CHE RICORDANO I MIRTILLI E I FRUTTI DI BOSCO, NOTE BALSAMICHE E DI CANFORA

AROMA: INTENSE AND FRESH AROMAS REMINISCENT OF BLUEBERRIES AND BERRIES

ESAME GUSTATIVO: GRANDE FRESCHEZZA ACIDA E PERSISTENZA AROMATICA

TASTE: GREAT ACID FRESHNESS AND AROMATIC PERSISTENCE

