

La Vineria

di Montepulciano

SUA ECCELLENZA

AZIENDA AGRICOLA **ERCOLANI**

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

VITIGNI: SANGIOVESE 95% , 5% CANAILOLO
NERO, MAMMOLO E COLORINO

GRAPES: SANGIOVESE 95% , 5% CANAILOLO
NERO, MAMMOLO AND COLORINO

INVECCHIAMENTO E AFFINAMENTO: 36 MESI IN BOTTI IN
ROVERE DI SLAVONIA, 1 ANNO IN BARRIQUE DI ROVERE
FRANCESE E ALMENO 6 MESI IN BOTTIGLIA

AGING: 36 MONTHS IN SLAVONIAN OAK BARRELS, 1
YEAR IN FRENCH OAK BARRIQUE AND AT LEAST 6
MONTHS IN BOTTLE

ESAME VISIVO: COLORE ELGANTE E
PROFONDO

COLOR: ELEGANT AND DEEP COLOR

ESAME OLFATTIVO: SENTORI DI
MAMMOLA APPASSITA

AROMA: NOTES OF DRIED VIOLET

ESAME GUSTATIVO: STRUTTURATO ED
EQUILIBRATO

TASTE: FULL BODIED AND BALANCED

