

La Vineria

di Montepulciano

AZIENDA VINICOLA FERRO

VINO: BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

VITIGNI: SANGIOVESE 100%

GRAPES: SANGIOVESE 100%

INVECCHIAMENTO E AFFINAMENTO: 36 MESI INBOTTI DI ROVERE DI SLAVIONIA E ALMENO 4 MESI IN BOTTIGLIA

AGING: 36 MONTHS IN SLAVONIAN OAK BARKS AND AT LEAST 4 MONTHS IN THE BOTTLE

ESAME VISIVO: COLORE ROSSO RUBINO INTENSO TENDENTE AL GRANATO

COLOR: INTENSE RUBY RED TENDING TO GARNET

ESAME OLFATTIVO: PROFUMO COMPLESSO DI FRUTTA E SPEZIE

AROMA: COMPLEX SCENT OF FRUIT AND SPICES

ESAME GUSTATIVO: SAPORE SECCO, MORBIDO CON TANNINI EQUILIBRATI E PERSISTENTE

TASTE: DRY, SOFT TASTE WITH BALANCED AND PERSISTENT TANNINS
DRY, SOFT TASTE WITH BALANCED AND PERSISTENT TANNINS

