

La Vineria

di Montepulciano

L'ASSIOLO

AZIENDA AGRICOLA RIGOLI

VINO: I.G.T. TOSCANA ROSSO

VITIGNI: MERLOT 50%, CABERNET SAUVIGNON 25%,
CABERNET FRANC 25%

GRAPES: MERLOT 50%, CABERNET SAUVIGNON 25%,
CABERNET FRANC 25%

INVECCHIAMENTO E AFFINAMENTO: 12 MESI DI TONNEAUX,
ALMENO QUATTRO MESI IN BOTTIGLIA

AGING: 12 MONTHS OF TONNEAUX, AT LEAST FOUR
MONTHS IN THE BOTTLE

ESAME VISIVO: COLORE ROSSO RUBINO
INTENSO CON RIFLESSI VIOLACEI

COLOR: INTENSE RUBY RED COLOR WITH PURPLE
REFLECTIONS

ESAME OLFATTIVO: PROFUMI DI FRUTTI
ROSSI COME PRUGNA E CILIEGIA, NOTE DI
LIQUIRIZIA, MENTA E CIOCCOLATO

AROMA: SCENTS OF RED FRUITS SUCH AS PLUM AND
CHERRY, NOTES OF LICORICE, MINT AND CHOCOLATE

ESAME GUSTATIVO: EQUILIBRATO GRAZIE
ALL'ACIDITÀ E ALLA MORBIDEZZA DEI
TANNINI. RETROGUSTO RICCO ED
AVVOLGENTE, CARATTERIZZATO DA
OTTIMA PERSISTENZA

TASTE: BALANCED THANKS TO THE ACIDITY AND
SOFTNESS OF THE TANNINS. RICH AND ENVELOPING
AFTERTASTE, CHARACTERIZED BY EXCELLENT
PERSISTENCY

