

La Vineria

di Montepulciano

PRIMORDIO

AZIENDA AGRICOLA AMELIO LIVIO

VINO: RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO D.O.C.G.

VITIGNI: RUCHE 100%

GRAPES: RUCHE 100%

PROCESSO PRODUTTIVO: MACERAZIONE DI CIRCA 10 GIORNI.
AFFINAMENTO IN ACCIAIO

MAKING PROCESS: MACERATION OF ABOUT 10 DAYS.
AGING IN STEEL

ESAME VISIVO: ROSSO RUBINO CON
TONALITA' DI CILIEGIA MATURA

COLOR: RUBY RED WITH RIPE CHERRY SHADE

ESAME OLFATTIVO: INTENSO,
AROMATICO CON EVIDENTI NOTE
FLOREALI, PRINCIPALMENTE DI ROSA E
SPEZIATO NEL FINALE

AROMA: INTENSE, AROMATIC WITH CLEAR FLORAL
NOTES, MAINLY ROSE AND SPICY FINISH

ESAME GUSTATIVO: MORBIDO,
VELLUTATO, DI BUON CORPO E CON
FINALE DISCRETAMENTE TANNICO

TASTE: SOFT, VELVETY, FULL-BODY AND WITH A
DISCREETLY TANNIC FINISH

