

La Vineria

di Montepulciano

SAN CLAUDIO II

AZIENDA AGRICOLA DEL GIUSTO

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

VITIGNI: SANGIOVESE 85% , CANAIOLO
NERO 10%, MAMMOLO 5%

GRAPES: SANGIOVESE 85% , CANAIOLO
NERO 10%, MAMMOLO 5%

INVECCHIAMENTO E AFFINAMENTO: 6 MESI IN ACCIAIO, 24
MESI IN BOTTI DI ROVERE DI SLAVONIA E ALMENO 3 MESI IN
BOTTIGLIA

AGING: 6 MONTHS IN STEEL CONTAINERS, 24 MONTHS
IN SLAVONIAN OAK BARRELS AND AT LEAST 3 MONTHS
IN BOTTLE

ESAME VISIVO: ROSSO RUBINO

COLOR: RUBY RED

ESAME OLFATTIVO: BOUQUET PROFONDO
E PERSISTENTE, NOTE DI MAMOLA,
PRUGNE E SPEZIE

AROMA: LONG AND DEEP BOUQUET, VIOLET, PLUMB
AND SPICY NOTES

ESAME GUSTATIVO: SAPORE ROTONDO E
TANNINI EQUILIBRATI

TASTE: ROUNDED FLAVOUR AND BALANCED TANNINS

