



Vino Nobile di Montepulciano Riserva

Productor: Le Bertille

85% Sangiovese, 15% Canaiolo y Colorino • Intervención Mínima

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Tipo de vino: Vino Tinto

Región: Toscana, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado alcohólico: 14%

Edad de las vides:

Producción anual:

Altitud: 360 metros

Suelo: Caliza y Arcilla (Tufa)

VITICULTURA:

El manejo meticuloso de sus viñedos de cultivo propio, la poda en verano, el aclareo de racimos y la cosecha selectiva y extrema permiten una producción limitada pero singularmente de alta calidad.

VINIFICACIÓN:

El vino envejece por 24 meses en barricas de roble eslavonio y al menos 6 meses en botella.



NOTAS DE CATA:

Rojo rubí con reflejos granate, aromas florales, afrutados y etéreos, con notas de grosella negra, rosa seca, tabaco y vainilla. En boca muestra una excelente estructura, taninos finos y elegantes y un final largo y persistente.

MARIDAJE:

Recomendado con embutidos y quesos curados, platos de pasta ricos, salsas de tomate y guisos.