

ROSSO DI MONTEPULCIANO D.O.C.

ROSSO DI
MONTEPULCIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA

Composto per 80% circa da Sangiovese, per 10% circa da Mammolo e per 10% circa da Canaiolo. Questo Rosso di Montepulciano è frutto di una fermentazione delle uve del tutto spontanea, con ripetuti rimontaggi arieggianti, per circa 20 giorni. Terminata anche la fermentazione malolattica, il vino ha riposato per circa 4/5 mesi in legni piccoli, dopodiché è stato assemblato per altri 3/4 mesi in serbatoio inox e successivamente affinato in bottiglia per periodo di 6 mesi.

COLORE

Rosso bruno, con sfumature granaia.

PROFUMO

Intenso, buona profondità, con sentori di agrume alternati ad un floreale di viole e rose.

GUSTO

In bocca si avverte buona dinamicità, avvolgente struttura, con tannini soffici e rotondi, che accompagnano un finale persistente.

This red wine is made from Sangiovese grapes (about 80%) blended with Mammolo (10%), and Canaiolo (10%) grapes. This Rosso di Montepulciano is the result of a completely spontaneous fermentation of the grapes, with repeated aerating pumpovers, for about 20 days. After terminating also the malolactic fermentation, the wine rested for about 4/5 months in small woods, after which it was assembled for another 3/4 months in a stainless steel tank and subsequently refined in bottle for a period of 6 months.

COLOR

Brown red, with garnet shades.

PERFUME

Intense, good depth, with hints of citrus alternating with a floral of violets and roses

TASTE

In the mouth you feel good dynamism, enveloping structure, with soft and round tannins, that accompany a persistent finish.



LA COMBÀRBIA