

Rosso Di Montepulciano DOC – La Combàrbia



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Montepulciano (SI)
- Uvaggio: Sangiovese 80%, Mammolo 10%, Canaiolo Nero 10%
- Fermentazione: Spontanea, con ripetuti rimontaggi arieggianti, per circa 20 giorni
- Affinamento: 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 un periodo di 4 mesi.

IL VINO:

- Colore: Rosso bruno, con sfumature granata
- Profumo: Al naso si presenta 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.