

Rosso di Montepulciano D.O.C.

AREA DI PRODUZIONE

Loc. La Ciarliana – Montepulciano

ALTIMETRIA

320 metri sul livello del mare

UVAGGIO

Sangiovese – Canaiolo – Merlot

VENDEMMIA

Raccolta manuale – Terza decade di Settembre – Prima decade di Ottobre

VINIFICAZIONE

Fermentazione a temperatura controllata per 10/15 giorni

AFFINAMENTO

6/12 mesi in vasca d'acciaio e cemento; 4 mesi minimo in bottiglia

ABBINAMENTI

Brioso, accattivante, di pronta beva, questo vino si abbina perfettamente agli antipasti, a primi piatti leggeri, a carni bianche e formaggi freschi. A noi piace anche con il pesce!

PRODUCTION AREA

Loc. La Ciarliana – Montepulciano

ALTITUDE

320 meters above the sea level

GRAPE BLEND

Sangiovese – Canaiolo – Merlot

HARVEST

Hand-harvested – Last days of September – First days of October

VINIFICATION

The fermentation process, at a controlled temperature, lasts 10/15 days

AGEING AND REFINING

6/12 months in stainless steel tanks and some further months of bottle ageing

FOOD PAIRING

Vivacious, cheerful, easy to drink, this wine perfectly matches with finger food and appetizers. Light pasta first courses, white meats and fresh cheese. We adore pairing it with fish too!

