



Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G.

AREA DI PRODUZIONE

Loc. La Ciarlana – Loc. Ascianello –
Montepulciano

PRODUCTION AREA

Loc. La Ciarlana – Loc. Ascianello –
Montepulciano

ALTIMETRIA

320 metri sul livello del mare

ALTITUDE

320 meters above the sea level

UVAGGIO

Sangiovese – Mammolo

GRAPE BLEND

Sangiovese – Mammolo

VENDEMMIA

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

HARVEST

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

VINIFICAZIONE

Fermentazione a temperatura controllata
per 20/25 giorni

VINIFICATION

The fermentation process, at a controlled
temperature, lasts 20/25 days

AFFINAMENTO

24 mesi in botte grande di rovere di
Slavonia e barriques di Rovere Francese;
6 mesi minimo in bottiglia

AGEING AND REFINING

At least 12 months in big Slavonian oak
casks and French oak barriques and some
further months of bottle ageing

ABBINAMENTI

Schietto e autentico, racconta di visciole
e frutti rossi. Offre grande soddisfazione
se accompagnato a carni rosse,
cacciagione, formaggi stagionati.

FOOD PAIRING

Authentic and frank, this wine tells you
about local sour cherries and red Tuscan
fruits. It gives great satisfaction when paired
with red meat, wild game and seasoned
cheese.