



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

## AREA DI PRODUZIONE

Loc. La Ciarlana – Loc. Ascianello –  
Montepulciano

## ALTIMETRIA

320 metri sul livello del mare

## UVAGGIO

Sangiovese – Mammolo

## VENDEMMIA

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

## VINIFICAZIONE

Fermentazione a temperatura controllata  
per 20/25 giorni

## AFFINAMENTO

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

## ABBINAMENTI

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

## PRODUCTION AREA

Loc. La Ciarlana – Loc. Ascianello –  
Montepulciano

## ALTITUDE

320 meters above the sea level

## GRAPE BLEND

Sangiovese – Mammolo

## HARVEST

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

## VINIFICATION

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

## AGEING AND REFINING

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

## 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.