

Nobile Di Montepulciano Riserva DOCG – La Combàrba



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Montepulciano (SI)
- Uvaggio: Sangiovese 100%
- Fermentazione: Spontanea per circa 30 giorni, con continui rimontaggi e macerazione finale
- Invecchiamento: 2 anni in legno

IL VINO:

- Colore: Rosso rubino intenso, con leggere sfumature granato
- Profumo: Al naso esprime aromi di frutta rossa matura, spezie morbide
- Gusto: Al palato ha una un corpo ricco, con aromi profondi e sfaccettati e una tessitura tannica fitta ed evoluta. Il finale è molto persistente, con un grande equilibrio gustativo e una chiusura di buona freschezza.