

Nobile Di Montepulciano DOCG – La Combàrbia



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Montepulciano (SI)
- Uvaggio: Sangiovese 100%
- Fermentazione: Spontaneamente per circa 30 giorni, con continui rimontaggi e macerazione finale
 - Affinamento: 18 mesi in botte grande da 30 ettolitri e dopo l'imbottigliamento riposa per 6 mesi in bottiglia, prima della commercializzazione.

IL VINO:

- Colore: Rosso rubino con punte di granato
- Profumo: É caratterizzato da sentori di mammola, mora e frutti a bacca rossa
- Gusto: Al palato si presenta fragrante e di buona croccantezza, con tannini morbidi e delicati. Finale persistente.