

La Vineria

di Montepulciano

FIETRI



VINO: CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

VITIGNI: SANGIOVESE 100%

GRAPES: SANGIOVESE 100%

INVECCHIAMENTO E AFFINAMENTO: 18 MESI IN BOTTI DI ROVERE E POI BOTTIGLIA

AGING: 18 MONTHS IN OAK BARRELS, THEN BOTTLE

ESAME VISIVO: ROSSO RUBINO

COLOR: RUBY RED

ESAME OLFATTIVO: SENTORI DI FRUTTI DI BOSCO, VISCIOLE E MACCHIA MEDITERRANEA

AROMA: HINTS OF WILD BERRIES, CHERRIES AND MEDITERRANEAN STAIN

ESAME GUSTATIVO: TANNINI SOTTILI, SCIOLTO E FRESCO, DAL GRADEVOLE INGRESSO IN BOCCA

TASTE: SUBTLE TANNINS, SLIGHTLY ACIDIC AND WITH A PLEASANT ENTRY IN THE MOUTH

