

# La Vineria

di Montepulciano

## ERCOLANI

VINO: VIN SANTO DI MONTEPULCIANO RISERVA D.O.C.

VITIGNI: TREBBIANO, GRECHETTO E  
MALVASIA

GRAPES: TREBBIANO, GRECHETTO E  
MALVASIA

PROCESSO PRODUTTIVO: 8 ANNI IN CARATELLI DI CASTAGNO  
E ROVERE E ALMENO UN ANNO IN BOTTIGLIA

PRODUCTIVE PROCESS: 8 YEARS IN CHESTNUT AND  
OAK BARRELS NAMED CARATELLI AND AT LEAST ONE  
YEAR IN BOTTLE

ESAME VISIVO: COLORE AMBRATO

COLOR: AMBER COLOR

ESAME OLFATTIVO: NOTE DI NOCI, FICHI  
SECCHI, FRUTTA APPASSITA E MIELE

AROMA: NOTES OF WALNUTS, DRIED FIGS, WITHERED  
FRUITS AND HONEY

ESAME GUSTATIVO: DOLCE ALL' <sup>IN</sup>  
INGRESSO IN BOCCA CON FINALE  
ASCIUTTO MA PERSISTENTE

TASTE: SWEET ENTRY IN THE MOUTH WITH DRY BUT  
PERSISTENT FINISH

