

La Vineria

di Montepulciano

VIGNETO FOSSATONE

AZIENDA AGRICOLA TIBERINI

VINO: VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
D.O.C.G. RISERVA

VITIGNI: SANGIOVESE 90% , CANAILOLO
NERO 5%, MAMMOLO 5%

GRAPES: SANGIOVESE 90% , CANAILOLO
NERO 5%, MAMMOLO 5%

INVECCHIAMENTO E AFFINAMENTO: 42 MESI IN BOTTI DI
ROVERE FRANCESE, POI RIPOSO IN TINI D'ACCIAIO INOX.
TERMINA L'AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

AGING: 42 MONTHS IN FRENCH OAK BARRELS, THEN
REST IN STAINLESS STEEL VAS. FINISHES REFINEMENT
IN THE BOTTLE

ESAME VISIVO: COLORE RUBINO INTENSO
GRANATO

COLOR: INTENSE GARNET RUBY COLOR

ESAME OLFATTIVO: PROFUMI DI FRUTTA
ROSSA CON RICHIAMI ALLA COSCIA
MONICA

AROMA: SCENTS OF RED FRUIT WITH REMINDERS OF
THE MONICA THIGH

ESAME GUSTATIVO: GUSTO PIENO,
EQUILIBRATO E AVVOLGENTE, TANNINI
MORBIDI E GIUSTA ACIDITA'

TASTE: FULL, BALANCED AND ENVELOPING TASTE,
SOFT TANNINS AND THE RIGHT ACIDITY

