

La Vineria

di Montepulciano

TORRETTE SUPERIEUR

AZIENDA VINICOLA NOUSSAN

VINO: VALLEE D'AOSTE D.O.C.

VITIGNI: PETIT ROUGE 85%, FUMIN 15%

GRAPES: PETIT ROUGE 85%, FUMIN 15%

PROCESSO PRODUTTIVO: 1 MESE IN VASCE DI ACCIAIO, 13 MESI IN BOTTI DI ROVERE E ALMENO 3 MESI IN BOTTIGLIA

MAKING PROCESS: 1 MONTH IN STEEL TANKS, 13 MONTHS IN OAK BARRELS AND AT LEAST 3 MONTHS IN THE BOTTLE

ESAME VISIVO: COLORE ROSSO RUBINO INTENSO, VIOLACEO PROFONDO

COLOR: INTENSE, DEEP PURPLE RUBY RED COLOUR

ESAME OLFATTIVO: PROFUMO SUCCOSO, FRAGRANTE CON SFUMATURE SPEZiate

AROMA: JUICY, FRAGRANT SCENT WITH SPICY SHADES

ESAME GUSTATIVO: BUONA ACIDITÀ, ASCIUTTO, PULITO, TANNICO E DI GRAN CARATTERE

TASTE: GOOD ACIDITY, DRY, CLEAN, TANNIC AND WITH GREAT CHARACTER

