

La Vineria

di Montepulciano

BISCHERO

NOBILE DELLA CASA LA VINERIA

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

VITIGNI: SANGIOVESE 80% , CANAIOLO
10%, MAMMOLO 5%, COLORINO 5%

GRAPES: SANGIOVESE 80% , CANAIOLO
10%, MAMMOLO 5%, COLORINO 5%

INVECCHIAMENTO E AFFINAMENTO: 20 MESI IN BOTTI DI
ROVERE DI SLAVONIA, 4 MESI IN ACCIAIO E CEMENTO, 6 MESI
IN BOTTIGLIA

AGING: 20 MONTHS IN SLAVONIAN OAK BARREL, 4
MONTHS IN STEEL/CEMENT CONTAINER, 6 MONTHS IN
BOTTLE

ESAME VISIVO: COLORE ROSSO GRANATO
CON SFUMATURE AMBRATE

COLOR: GARNET RED WITH AMBER REFLECTIONS

ESAME OLFATTIVO: FRUTTI A BACCA
ROSSA, SENTORI DI LEGNO

AROMA: RED BERRIES, A BIT OAKY

ESAME GUSTATIVO: SAPORE ASCIUTTO E
LEGGERMENTE TANNICO

TASTE: SLIGHTLY ACIDIC AND TANNIC, DRY



La Vineria

di Montepulciano

LA CÌTTA

NOBILE RISERVA DELLA CASA LA VINERIA

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

VITIGNI: SANGIOVESE 95% , 5% CANAILOLO
NERO, MAMMOLO E COLORINO

GRAPES: SANGIOVESE 95% , 5% CANAILOLO
NERO, MAMMOLO AND COLORINO

INVECCHIAMENTO E AFFINAMENTO: 36 MESI IN BOTTI GRANDI
E PICCOLE IN ROVERE DI SLAVONIA E FRANCESE

AGING: 36 MONTHS IN SLAVONIAN AND FRENCH OAK
BARRELS

ESAME VISIVO: COLORE ROSSO GRANATO
CON SFUMATURE AMBRATE

COLOR: GARNET RED WITH AMBER REFLECTIONS

ESAME OLFATTIVO: ODORE DI VIOLA
MAMMOLA

AROMA: VIOLET BOUQUET

ESAME GUSTATIVO: SAPORE COMPLESSO
E TANNINO IMPORTANTE

TASTE: COMPLEX FLAVOUR AND ROBUST TANNIN



La Vineria

di Montepulciano

“RIALTO”

AZIENDA AGRICOLA CAPPELLASANTANDREA

VINO: VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO D.O.C.G.

VITIGNI: VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO 100%

GRAPES: VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO
100%

AFFINAMENTO: 12 MESI IN ACCIAIO E ALMENO 6 MESI IN
BOTTIGLIA

AFFINAMENTO: 12 MONTHS IN STEEL BARRELS AND AT
LEAST 6 MONTHS IN BOTTLE

ESAME VISIVO: COLORE GIALLO
PAGLIERINO

COLOR: STRAW YELLOW

ESAME OLFATTIVO: NOTE DI GRANO,
ORZO E TORBA

AROMA: NOTES OF WHEAT, BARLEY AND PEAT

ESAME GUSTATIVO: INTENSO E PIENO,
TONO ENERGICO CON LIEVI TRACCE
TANNICHE SUL FINALE

TASTE: INTENSE AND FULL BODIED, ENERGETIC TONE
WITH SLIGHT TANNIC TRACES ON THE FINISH



La Vineria

di Montepulciano

FRIGGIALI

VINO: BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G

VITIGNI: SANGIOVESE 100%

GRAPES: SANGIOVESE 100%

INVECCHIAMENTO E AFFINAMENTO: 36 MESI IN BOTTI DI ROVERE FRANCESE E ALMENO 6 MESI IN BOTTIGLIA

AGING: 36 MONTHS IN FRENCH OAK BARRELS AND AT LEAST 6 MONTHS IN BOTTLE

ESAME VISIVO: ROSSO RUBINO DI COLORE PROFONDO

COLOR: DEEP RUBY RED COLOR

ESAME OLFATTIVO: AROMI DI FRUTTI DI BOSCO, MENTA E SOTTOBOSCO

AROMA: AROMAS OF DARK-SKINNED BERRY, MINT AND UNDERBRUSH

ESAME GUSTATIVO: SUCCOSO AL PALATO, SAPORI DI TABACCO, CONFETTURA DI MORE E SCORZA D'ARANCIA CON TANNINI BEN DECISI

TASTE: FLAVOUR OF TOBACCO, BLACKBERRY JAM AND ORANGE ZEST WITH SUSTAINED TANNINS



La Vineria

di Montepulciano

SOTTO LA QUERCIA

AZIENDA AGRICOLA LE SODE DI
SANT'ANGELO

VINO: I.G.T. TOSCANA ROSSO

VITIGNI: MERLOT 100%

GRAPES: MERLOT 100%

INVECCHIAMENTO E AFFINAMENTO: 12 MESI IN BARRIQUE DI
ROVERE FRANCESE E ALMENO 6 MESI IN BOTTIGLIA

AGING: 12 MONTHS IN FRENCH OAK BARRIQUE AND AT
LEAST 6 MONTHS IN BOTTLE

ESAME VISIVO: COLORE ROSSO RUBINO
CON SCURI RIFLESSI VIOLACEI

COLOR: RUBY RED WITH DARK VIOLET REFLECTIONS

ESAME OLFATTIVO: BOUQUET RICCO DI
FRUTTI ROSSI E MARMELLATA

AROMA: BOUQUET RICH IN RED FRUITS AND JAM

ESAME GUSTATIVO: IN BOCCA
STRUTTURATO E MORBIDO

TASTE: SMOOTH AND FULL BODIED



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



La Vineria

di Montepulciano

BOLGHERESE

AZIENDA AGRICOLA **TENUTA DI VAIRA**

VINO: BOLGHERI ROSSO SUPERIORE D.O.C.

VITIGNI: CABERNET SAUVIGNON 40%, CABERNET
FRANC 25%, MERLOT 35%

GRAPES: CABERNET SAUVIGNON 50%, MERLOT 50%

INVECCHIAMENTO E AFFINAMENTO: 20 MESI IN BARRIQUES DI
ROVERE FRANCESE

AGING: 20 MONTHS IN FRENCH OAK BARRIQUES

ESAME VISIVO: COLORE ROSSO RUBINO
INTENSO

COLOR: INTENSE RUBY RED

ESAME OLFATTIVO: BOUQUET AMPIO CON
SENTORI DI SPEZIE E DI FRUTTI DI
BOSCO

AROMA: WIDE SCENT WITH HINTS OF SPICES AND
WILD BERRIES

ESAME GUSTATIVO: GUSTO POTENTE E
MINERALE, COMPLESSO E STRUTTURATO

TASTE: WIDE SCENT WITH HINTS OF SPICES AND WILD
BERRIES



La Vineria

di Montepulciano

COLAREJ

AZIENDA AGRICOLA GEMMA

VINO: BAROLO D.O.C.G.

VITIGNI: NEBBIOLO 100%

GRAPES: NEBBIOLO 100%

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

AGING: 18 MONTHS IN SLAVONIAN OAK BARRELS AND THEN IN BOTTLE

ESAME VISIVO: COLORE ROSSO RUBINO CON RIFLESSI ARANCIATI

COLOR: RUBY RED WITH ORANGE REFLECTIONS

ESAME OLFATTIVO: SENTORI DI FRUTTA APPASSITA

AROMA: FRUITY BOUQUET WITH NOTES OF RIPE FRUIT AND HINTS OF THE WOOD USED FOR REFINING

ESAME GUSTATIVO: TANNINI CORPOSI MA ELEGANTI CHE DANNO LUNGHEZZA AL PALATO

TASTE: FULL BODIED WITH ELEGANT TANNINS AND LONG FINISH



La Vineria

di Montepulciano

AZIENDA AGRICOLA **SOBRERO**

VINO: BARBARESCO D.O.C.G.

VITIGNI: NEBBIOLO 100%

GRAPES: NEBBIOLO 100%

INVECCHIAMENTO E AFFINAMENTO: 24 MESI IN BARRIQUES E BOTTI DI MEDIE DIMENSIONI IN ROVERE FRANCESE. POI AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

AGING: 24 MONTHS IN BARRIQUES AND MEDIUM-SIZED FRENCH OAK BARRELS. THEN AGING IN THE BOTTLE

ESAME VISIVO: COLORE ROSSO RUBINO INTENSO CON RIFLESSI GRANATI

COLOR: INTENSE RUBY RED COLOR WITH GARNET REFLECTIONS

ESAME OLFATTIVO: PROFUMO INTENSO CON NETTI SENTORI DI FRUTTA ROSSA MATURA, QUALI LAMPONE, FRAGOLA E CILIEGIA

AROMA: INTENSE BOUQUET WITH CLEAR HINTS OF RIPE RED FRUIT, SUCH AS RASPBERRY, STRAWBERRY AND CHERRY

ESAME GUSTATIVO: LA STRUTTURA TANNICA SI PRESENTA MORBIDA CON UNA BUONA LUNGHEZZA E PERSISTENZA

TASTE: THE TANNIN STRUCTURE IS SOFT WITH GOOD LENGTH AND PERSISTENCE



La Vineria

di Montepulciano

PIACENTINI

VINO: AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G.

VITIGNI: CORVINA 68%, RONDINELLA 8%,
CORVINONE 24%

GRAPES: CORVINA 68%, RONDINELLA 8%,
CORVINONE 24%

INVECCHIAMENTO E AFFINAMENTO: 24 MESI IN BOTTI DI
ROVERE FRANCESE, 6 MESI IN ACCIAIO E POI BOTTIGLIA

AGING: 24 MONTHS IN FRENCH OAK BARRELS, 6
MONTHS IN STEEL BARRELS AND THEN IN BOTTLE

ESAME VISIVO: ROSSO RUBINO INTENSO

COLOR: INTENSE RUBY RED

ESAME OLFATTIVO: AL NASO SPEZIATO
CON RICORDI DI FRUTTA MATURA E
AGRUMI

AROMA: SPICY BOUQUET WITH NOTES OF RIPE FRUIT
AND CITRUS FRUITS

ESAME GUSTATIVO: AVVOLGENTE E
MORBIDO

TASTE: ENVELOPING AND SMOOTH



La Vineria

di Montepulciano

AZIENDA AGRICOLA **LA FIOCA**

VINO: FRANCIACORTA BRUT D.O.C.G.

VITIGNI: CHARDONNAY E PINOT NERO

GRAPES: CHARDONNAY AND PINOT NOIR

PRESA DI SPUMA: METODO CLASSICO, MATURAZIONE SUI
LIEVITI PER ALMENO 60 MESI

SPARKLING PROCESS: CLASSIC METHOD, MATURATION
ON THE YEASTS FOR AT LEAST 60 MONTHS

ESAME VISIVO: DORATO CON RIFLESSI
RAMATI

COLOR: GOLD WITH COPPER REFLECTIONS

ESAME OLFATTIVO: GENTILE, PIACEVOLI
NOTE EVOLUTIVE

AROMA: KIND, PLEASANT EVOLUTIONARY NOTES

ESAME GUSTATIVO: DI BUONA
STRUTTURA E SAPIDITA', ELEGANTE,
GIUSTAMENTE EVOLUTO, RIPROPONE LE
SENSAZIONI AVVERTITE ALL'OLFATTO

TASTE: WITH A GOOD STRUCTURE AND FLAVOR,
ELEGANT, RIGHTLY EVOLVED, IT REPROPOSES THE
SENSATIONS FEEL TO THE SMELL



La Vineria
di Montepulciano

CIME DI ALTILIA

AZIENDA AGRICOLA **LEVIDE**

VINO: TRENTO D.O.C.

VITIGNI: CHARDONNAY 100%

GRAPES: CHARDONNAY 100%

PRESA DI SPUMA: [METODO CLASSICO](#), 24 MESI SUI LIEVITI

SPARKLING PROCESS: [CLASSIC METHOD](#), 24 MONTHS
ON YEASTS

ESAME VISIVO: COLORE GIALLO
PAGLIERINO

COLOR: STRAW YELLOW

ESAME OLFATTIVO: BOUQUET ELEGANTE
E PIENO, CON SENTORI DI CROSTA DI
PANE E RICORDI DI PASTICCERIA

AROMA: ELEGANT AND FULL BOUQUET, WITH HINTS OF
BREAD CRUST AND MEMORIES OF PASTRY

ESAME GUSTATIVO: SAPORE SAPIDO E
PIENO

TASTE: SAPID AND FULL TASTE

