VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Vino Nobile di Montepulciano Riserva 15

Productor: Le Bertille

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

100% Colorino, Canaiolo, Sangiovese · Intervención mínima

Tipo de Vino: Vino Tinto

Región: Toscana, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado Alcohólico: 14.0 %

Suelo: Tufa y Arcilla

Altitud: 301 m - 400 m

VITICULTURA:
La Riserva se elabora únicamente en añadas excepcionales, a partir de uvas cuidadosamente seleccionadas de los viñedos históricos.

VINIFICACIÓN:
Vinificación en tinas y barricas troncocónicas de roble de Eslavonia a temperatura controlada. Fermentación alcohólica y maceración: maceración prefermentativa en frío durante 2 días y fermentación a temperatura controlada, con larga maceración sobre los hollejos y remontados frecuentes y escalonados. La temperatura máxima se incrementa de manera gradual hasta alcanzar los 30 °C.



NOTAS DE CATA:

Rojo rubí con reflejos granate, aromas florales, afrutados y etéreos, con notas de grosella negra, rosa seca, tabaco y vainilla. En boca muestra una excelente estructura, taninos finos y elegantes y un final largo y persistente.

MARIDAJE:

Ideal para acompañar carnes rojas a la parrilla o al horno, estofados de cocción lenta y platos tradicionales toscanos como pappardelle al ragù o pici con salsa de carne.