VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Vino Nobile di Montepulciano Pieve San Biagio 21

Productor: Le Bertille

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

100% Sangiovese · Intervención mínima

Tipo de Vino: Vino Tinto

Región: Toscana, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado Alcohólico: 14.5 %

Suelo: Caliza y Arcilla (Tufa)

Altitud: 401 m - 500 m



VITICULTURA:
El manejo meticuloso de sus viñedos de cultivo propio, la poda en verano, el aclareo de racimos y la cosecha selectiva y extrema permiten una producción limitada pero singularmente de alta calidad.

VINIFICACIÓN:
Uvas Sangiovese procedentes de las fincas Le Bertille y Casella. Vinificación en cubas cónicas de roble eslavo con maceración prolongada y fermentación maloláctica en madera. Crianza de aproximadamente 24 meses en barricas de roble de distintos tamaños, seguida de al menos un año de maduración en botella.

NOTAS DE CATA:

Aromas de cereza madura, frambuesa y sutiles notas especiadas. En boca resulta envolvente y armonioso, con taninos bien integrados y una acidez equilibrada que le confiere una persistencia prolongada.

MARIDAJE:

Carne roja a la parrilla. Cerdito en salsa. Quesos curados. Pasta con salsa intensa.