

# La Vineria

di Montepulciano

## GUIDOTTI

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

VITIGNI: SANGIOVESE 100%

GRAPES: SANGIOVESE 100%

INVECCHIAMENTO E AFFINAMENTO: 24 MESI IN BOTTI DI ROVERE FRANCESE E POI ALMENO UN ANNO IN BOTTIGLIA

AGING: 24 MONTHS IN FRENCH OAK BARRELS AND AT LEAST 1 YEAR IN BOTTLE

ESAME VISIVO: COLORE ROSSO RUBINO CON RIFLESSI GRANATI

COLOR: RUBY RED COLOR WITH GARNET REFLECTIONS

ESAME OLFATTIVO: NOTE DI CILIEGIA, FRUTTA ROSSA ED ETEREE, LIBERA ANCHE NOTE DI VANIGLIA E DI CAFFÈ TORREFATTO

AROMA: NOTE OF CHERRY AND RED FRUIT, VANILLA AND ROASTED COFFEE

ESAME GUSTATIVO: FRESCO AL PALATO ED EQUILIBRATO ED HA UNA TRAMA TANNICA IMPONENTE E DI GRANDE QUALITÀ

TASTE: FRESH ON THE PALATE, BALANCED AND WITH HIGH QUALITY TANNINS

