

# La Vineria

di Montepulciano

GRACCIANO  
DELLA SETA



VINO: ROSSO DI MONTEPULCIANO D.O.C.

VITIGNI: SANGIOVESE 90% , 10% CANAILOLO  
E MERLOT

GRAPES: SANGIOVESE 90% , 10% CANAILOLO  
AND MERLOT

INVECCHIAMENTO E AFFINAMENTO: 4 MESI IN ACCIAIO E 4  
MESI IN CEMENTO

AGING: 4 MONTHS IN STEEL BARREL AND 4 MONTHS IN  
CEMENT BARRELS

ESAME VISIVO: COLORE ROSSO RUBINO,  
COLOR: RUBY RED

ESAME OLFATTIVO: FRUTTI ROSSI  
AROMA: RED BERRIES

ESAME GUSTATIVO: FRESCO, SECCO,  
TANNINI EVIDENTI MA SETOSI

TASTE: SLIGHTLY ACIDIC, DRY. YOU CAN STILL TASTE  
THE TANNINS BUT THEY ARE BECOMING SILKY

