



TREROSE
MONTEPULCIANO

Rosso di Montepulciano

Denominazione di Origine Controllata

Uve: 90% Sangiovese biotipo Prugno e 10% di vitigni complementari (Merlot e Cabernet).

L'azienda è nella migliore posizione della denominazione a Montepulciano, 103 ettari vitati sui pendii dolci delle colline di Valiano.

Tecniche di produzione: Fermentazione in acciaio; macerazione di 10 giorni ad una temperatura che varia tra i 18°C e i 28°C. Affina per qualche mese in botti di rovere e castagno da 55 Hl.

Caratteristiche organolettiche: Rubino vivace con unghia violacea.

Naso ampio e piacevole, ricco di frutta rossa. In bocca, rotondo e avvolgente, ripete in ingresso il frutto avvertito nel bouquet, con un finale ricco di prugna e ciliegia.

Si beve quasi fresco, intorno ai 16°C, in abbinamento a salumi, formaggi non troppo stagionati.

