

Vino Nobile di Montepulciano Santa Caterina

TENUTA
TREROSE



VITIGNI

100% sangiovese (biotipo prugnolo gentile)

ZONA DI PRODUZIONE

Valiano di Montepulciano, colle di Santa Caterina

TERRENI

Ricchi di sabbie (arenarie) e argille salate

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO

5000 ceppi/ha

RESA

70 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

20 anni

MATURAZIONE DEL VINO

In botti da 60 - 70 hl per 18 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

6 mesi

ALCOL

14%



0,375 lt – 0,75 lt – 1,5 lt – 3 lt

Di colore rosso intenso con note violacee. Al naso un'esplosione di frutta rossa - ciliegia sotto spirito, ribes, mora, chinotto e mirto - per una bocca morbida e dolce. Finale lungo e avvincente.