



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA

Simposio

Di colore rubino intenso, ha naso complesso e sfaccettato, con note di frutti rossi maturi e scorza candita, sensazioni speziate e torrefatte. Ha bocca densa, tannino fitto e finale avvolgente.

Vitigni

100% sangiovese (biotopo prugnolo gentile)

Zona di produzione

Valiano di Montepulciano, vigneti Colle i Palazzi con esposizione sud-ovest

Terreni

Argille ricche di concrezioni di carbonato di calcio

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Età media delle viti

25 anni

Maturazione del vino

In botti di rovere di Slavonia da 30 e 40 ettolitri per 18 mesi

Alcol

14,5%

Formato vino

 0,75 L