



**TRE ROSE**  
MONTEPULCIANO

---

## Villa Romizi Nobile di Montepulciano

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

---

Un Vino Nobile che prende il suo nome dalla Villa Rinascimentale, cuore pulsante della Tenuta Trerose. Simbolo di eleganza e sobrietà, come il vino che ad essa è dedicato.

Un Nobile, dalla struttura importante, in cui si combinano felicemente innovazione e tradizione.

Un Nobile, dalla struttura importante, in cui si combinano felicemente innovazione e tradizione.

---

**Uve:** Prugnolo Gentile 90%, Cabernet Sauvignon 5%, Petit Verdot 5%

I terreni sono di natura limo-sabbiosa e sono collocati nel versante più caldo della Tenuta.

La particolare tipologia dei terreni e le selezioni di varietali rendono questo Nobile particolarmente ricco, morbido e potente.

**Tecniche di produzione:** Viene effettuata una pre-macerazione fermentativa a basse temperature (5°C) e successivamente una fermentazione a temperatura controllata (20° - 30°C). Matura per un totale di 24 mesi, di cui i primi 6 mesi in barriques ed i restanti 18 in botti di rovere di Slavonia da

50HL. Affinamento in bottiglia di 12 mesi.

**Caratteristiche organolettiche:** Solo grazie ad un lavoro di selezione delle zone migliori, il Sangiovese, in questo unico territorio, abbina la modernità all'eleganza toscana. Di colore rosso rubino intenso.

Un bouquet che all'inizio porta al ricordo di frutta ben matura, dal ribes al mirtillo, per poi svilupparsi in maniera più speziata con cioccolato e vaniglia.

Un vino dalla struttura importante, di grande persistenza. Ha tannini fini e piacevoli che regalano un finale lungo e maturo.

