



**TREROSE**  
MONTEPULCIANO

---

## Vino Nobile di Montepulciano

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

### Riserva

---

**Uve:** Sangiovese biotipo Prugnolo Gentile 90%, Merlot 5%, Cabernet Sauvignon 5%.

Tutte le uve provengono dai vigneti di proprietà nella zona di Valiano. I suoli, di origine marina, sono composti da sabbie, limo e argille salate. I vigneti sono allevati a cordone speronato con una densità di 5000 piante per ettaro

**Tecniche di produzione:** Macerazione a freddo di 5 giorni. Fermentazione per 20 giorni in acciaio ad una temperatura mai superiore ai 27°C; Delastage e rimontaggi. Matura per 18 mesi in botti di rovere di Slavonia, per poi affinare almeno 6 mesi in bottiglia.

**Caratteristiche organolettiche:** Un colore rosso vivace con riflessi violacei. Un profumo accattivante che mostra subito le note di frutta matura e dolce, per evolversi in note più speziate e di frutta a bacca nera. Naso che si protrae nel tempo con note più complesse e minerali, tabacco e grafite.

Servito a 18°C è un grande vino rosso toscano da abbinare alla carne o formaggi stagionati.

