



BARBANERA SINCE 1938

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

DOCG



VINO

Vino che al bicchiere rivela un colore rosso intenso dai tenui riflessi granati, il cui profumo ampio e persistente ricorda la mammola, i frutti di bosco, le spezie ed il tabacco. I tannini ben strutturati che derivano dal lento affinamento in botte, conferiscono a questo prodotto carattere ed eleganza come anche il giusto grado di morbidezza.

UVE	Blend di uve rosse
ALCOL	13,5% vol.
ACIDITA'	5,40 - 5,60 g/l
ZUCCHERI	0,50 - 1,00 g/l
COLORE	Rosso intenso dai tenui riflessi granati
BOUQUET	Ampio e persistente, con sentori di mammola, frutti di bosco, spezie e tabacco
GUSTO	Corposo, elegante e giustamente morbido, dai tannini ben strutturati
ABBINAMENTI	Arrosti di carni rosse e selvaggina, brasati e formaggi a pasta molle
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16 - 18°C

REGIONE

Toscana



FORMATO DISPONIBILE



750ml

PREMI

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI MERUM 96 punti
1 cuore

CERTIFICAZIONI

*I premi sulle annate e sullo stock attuali devono essere ricontrrollati con il rappresentante della tua azienda.

**Alcol, Acidità e Residuo zuccherino possono variare in base all'annata.