



BARBANERA
— SINCE 1938 —

ROSSO DI MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Zona di Produzione: Toscana

Vitigni: Blend di uve rosse

Caratteristiche: Vino dal colore rosso intenso in cui primeggiano riflessi violacei. Al naso è fortemente vinoso con note di frutti di bosco, ciliegia e leggere sfumature speziate. Il sapore asciutto e pieno, lo rende un prodotto particolarmente adatto ad accompagnare arrosti di carni bianche e formaggi stagionati.

Gradazione: 13%

Temperatura di Servizio: 18/20°C



Barbanera s.r.l.

Via del Palazzone, 4 - Fraz. Piazze 53040 Cetona (Siena)

Tel. +39 0578 244174 Fax +39 0578 244016

info@barbaneravini.it - www.barbaneravini.it