



Fossolupaio

Rosso di Montepulciano:
Ein jugendlicher Rotwein.
Frisch, fruchtig, würzig.

Rosso di Montepulciano
Denominazione di Origine
Controllata

Trauben

Sangiovese 90%,
ergänzende Sorten 10%

Produktion pro Hektar

ca. 6 000 Flaschen (4 500 Liter)

Vinifikation

in Stahltanks, bei kontrollierter
Temperatur zwischen 21 und 23° C,
Maischegärung während 8 – 10 Tagen

Ausbau

während mindestens 6 Monaten
in Stahltanks

Reifung

3 Monate in der Flasche

Charakteristika und Begleitung

frisch, fruchtig und aromareich,
perfekt zu Antipasti, Pizza und Pasta

bei 14 – 16° C servieren



BINDELLA