



I Quadri

Die schlichte Schönheit dieser sanften Landschaft nährte unseren Wunsch, hier diesen Wein ins Leben zu rufen.

Vino Nobile di Montepulciano
Denominazione di Origine
Controllata e Garantita

Traube

Sangiovese 100%

Produktion pro Hektar

ca. 5 000 Flaschen (3 750 Liter)

Vinifikation

in Stahltanks, bei kontrollierter Temperatur zwischen 28 und 30° C, Maischegärung während 15 – 18 Tagen

Ausbau

während 18 Monaten im Holz

Reifung

12 Monate in der Flasche

Charakteristika und Begleitung

fruchtig-würzig, intensiv, samtig und lang anhaltend; hervorragend zu rotem Fleisch, Wild, edlen Pilzen und Käse

bei 17 – 18° C servieren