

# Vino Nobile di Montepulciano *DOCG*

Podere Le Bèrne

## Herkunft

Vino Nobile di Montepulciano / Toscana

## Rebstock

Sangiovese (Prugnolo Gentile)

## Farbe

Rubinrot

## Duft

Ausgeprägter Duft nach Waldbeeren, Kirschen und Vanille.

## Geschmack

Am Gaumen ausgewogen und vollmundig mit gut integrierten, feinen Gerbstoffen, die dem Wein eine gute Struktur verleihen. Intensiv mit langem Abgang.

## Gradazion

15% vol.

## Vinifikation

Lange Gärung auf den Trestern mit intensivem Wiedereintauchen und Aufgießen in der Anfangsphase, langem statischen Ruhen in der Endphase, kontrollierte Temperatur von maximal 30°. Alterung: 24 Monate im Holzfass (60% in slawonischen Eichenfässern zu 25 hl, 40% in kleinen französischen Eichenfässern).



weinonline.ch