



TENUTA  
*fontenuova*

## VINO ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC

Di colore rosso rubino intenso. Al naso profumo intenso, altamente vinoso. Al palato si presenta equilibrato, asciutto persistente, leggermente tannico.



**TIPOLOGIA:** Vino Rosso di Montepulciano DOC

**ZONA DI PRODUZIONE:** Comune di Montepulciano

**VARIETÀ:** Sangiovese (Prugnolo Gentile)

**VINIFICAZIONE:** Fermentazione in Serbatoi d'acciaio inox

**AFFINAMENTO:** Dopo in periodo di affinamento 6 mesi in botti di Rovere di Slavonia, successivo affinamento in bottiglia

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** 5 - 8 anni

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** Morbido al palato e ricco di aromi, perfetto come piacevole aperitivo, si abbina agli antipasti, a primi piatti leggeri, a carni bianche e formaggi freschi