



TENUTA
fontenuova



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

Di colore rosso rubino intenso tendente al granato. Al naso si percepiscono note di frutti a bacca rossa, profumo intenso, caratteristico, etereo. Al palato si presenta equilibrato, asciutto e persistente con possibile sentore di legno.

TIPOLOGIA: Vino Nobile di Montepulciano DOCG

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Montepulciano

VARIETÀ: Sangiovese (Prugnolo Gentile)

VINIFICAZIONE: Fermentazione in serbatoi d'acciaio inox e vasche in cemento

AFFINAMENTO: Dopo un periodo di affinamento 18/24 mesi in botti di rovere di Slavonia, successivo affinamento in bottiglia

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 10 - 12 anni

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: primi piatti dai sapori importanti, carni rosse grigliate, selvaggina, arrostiti, salumi e formaggi di media e lunga stagionatura