

TENUTA
fontenuova



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA 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 Riserva DOCG

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Montepulciano

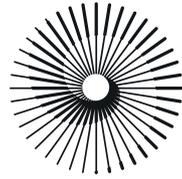
VARIETÀ: Sangiovese (Prugnolo Gentile)

VINIFICAZIONE: Fermentazione in serbatoi d'acciaio inox

AFFINAMENTO: dopo un periodo di affinamento 18/24 mesi in botti di rovere di Slavonia, successivo affinamento in bottiglia per 12 mesi.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 10 – 15 anni

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



TENUTA
fontenuova



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA DOCG

Intense ruby red color tending towards garnet. On the nose there are notes of red berries, intense, characteristic, ethereal aroma. On the palate it is balanced, dry and persistent with possible hints of wood.

TYPE: Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG

PRODUCTION AREA: Comune di Montepulciano

GRAPES VARIETIES: Sangiovese (Prugnolo Gentile)

VINIFICATION: Fermentation in steel tanks stainless steel

REFINEMENT: After an 18/24 period of refinement months in Slavonian oak barrels, subsequent refinement in the bottle for 12 months.

AGING CAPACITY: 10 – 15 years

RECOMMENDED PAIRINGS: First courses with flavours important, grilled red meats, game, roasts, medium and long-aged cured meats and cheeses.