



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