



LOMBARDO



RING OF ESTATES
TUSCANY WINERY GROUP



Nobile di Montepulciano

Varietà: 100% Prugnolo Gentile.

Sistema di allevamento: guyot semplice.

Raccolta: manuale con selezione minuziosa dei grappoli giunti a perfetta maturazione.

Vinificazione: la fermentazione avviene in vasche di cemento vetrificato a temperatura controllata con una macerazione che dura per 15-18 giorni.

Invecchiamento: l'invecchiamento si svolge per 18 mesi per metà in tonneau di rovere francese e metà in botti e poi svolge un affinamento per 6 mesi di bottiglia.