



LOMBARDO



RING OF ESTATES
TUSCANY WINERY GROUP



Poggio Saragio Nobile di Montepulciano

Varietà: 92% Prugnolo Gentile e 8% Cabernet Sauvignon

Sistema di allevamento: cordono speronato

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 18-22 giorni.

Invecchiamento: l'invecchiamento si svolge per 18 mesi in barrique di rovere francese e poi svolge un affinamento per 12 mesi di bottiglia.