



LOMBARDO



RING OF ESTATES
TUSCANY WINERY GROUP



Rosso di Montepulciano

Varietà: 90% Prugnolo Gentile e 10% Merlot.

Sistema di allevamento: guyot semplice.

Raccolta: manuale.

Vinificazione: la fermentazione avviene in vasche di cemento vetrificato a temperatura controllata con una macerazione che dura per 10-12 giorni.

Invecchiamento: l'invecchiamento si svolge per 6 mesi in vasca e poi svolge un affinamento per 4 mesi di bottiglia.