



LOMBARDO



RING OF ESTATES
TUSCANY WINERY GROUP



Vino nobile di Montepulciano riserva DOCG

Zona di produzione: Gracciano di Montepulciano (SI)

Esposizione: Nord / Sud

Tipologia dei terreni: medio impasto - argilla

Varietà: 100% Prugnolo Gentile

Caratteristiche produttive: la densità di impianto è di circa 3.000 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 55 quintali di uva.

Vinificazione: vasche di cemento vetrificato a temperatura controllata, con macerazione di 18-22 gg.

Maturazione ed affinamento: 24 mesi in tonneau di rovere francese poi 12 mesi di bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: Rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento. È profondo, puro, ricco e complesso all'olfatto, con sentori floreali e fruttati che vengono arricchiti oltremodo da profumi di liquirizia, tabacco e cuoio. In degustazione arrivano ondate di frutta che saturano il palato dall'inizio alla fine. È un vino che si presta a lunghi periodi di invecchiamento.

Abbinamenti gastronomici: Carni Rosse e selvaggina in generale, ottimo abbinamento anche con Formaggi molto stagionati di latte di pecora.

Temperatura di servizio: 18-20°