



LA COMBÀRBIA

Vino Nobile di Montepulciano DOCG



| | |
|--------------------|--|
| Uvaggio | 100% Sangiovese |
| Zona di Produzione | Cervignano, Altitudine circa 300 metri s.l.m |
| Terreni | I terreni sono prevalentemente composti da argilla |
| Vendemmia | Raccolta Manuale |
| Longevità | 10/15 anni |

Vinificazione

Si predilige la fermentazione spontanea per circa 30 giorni con continui rimontaggi e macerazione finale. Affina per 18 mesi in botte grandi di rovere e ulteriore affinamento di 1 anno in bottiglia.

Vigneti e sistema di allevamento

Esposizione sud/sud-ovest.

Sistema di allevamento a cordone speronato.

Note di Degustazione

Di colore rosso rubino intenso tendente al granato. Al naso si percepiscono note di frutti a bacca rossa, mora con una netta nota di mammola. Al palato si presenta equilibrato, fragrante e croccante. I tannini sono morbidi e delicati finale persistente.

Abbinamenti Consigliati

Consigliato l'abbinamento con primi e secondi a base di carne e cacciagione