



LA COMBÀRBIA

## Rosso di Montepulciano DOC



|                    |   |
|--------------------|---|
| Uvaggio            | <i>80% Sangiovese, 10% Mammolo, 10% Canaiolo</i>          |
| Zona di Produzione | <i>Cervignano, Altitudine circa 430 metri s.l.m</i>       |
| Terreni            | <i>I terreni sono prevalentemente composti da argilla</i> |
| Vendemmia          | <i>Raccolta Manuale</i>                                   |
| Longevità          | <i>5/10 anni</i>  |

### Vinificazione

*Fermentazione spontanea in acciaio per 20 giorni con ripetuti rimontaggi. Terminata la fermentazione il vino riposa 5 mesi in botti di rovere, dopodiché viene assemblato in serbatoio inox con un successivo affinamento di 6 mesi.*

### Vigneti e sistema di allevamento

*Esposizione nord/nord-est.  
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*