



LA COMBÀRBIA

Vino Nobile di Montepulciano DOCG - Riserva



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

Fermentazione spontanea per circa 25/30 gg. Si effettuano continui rimontaggi e successiva macerazione finale. Viene effettuato poi un invecchiamento di circa 2 anni e un successivo affinamento di altri 2 anni in bottiglia.

Vigneti e sistema di allevamento

Esposizione sud/sud-ovest.

Sistema di allevamento a cordone speronato.

Note di Degustazione

Colore rosso rubino intenso tendente al granato.

Al naso presenta profumi di bacca rossa oltre che sottobosco. Al sorso è ampio, avvolgente con un finale lungo e molto equilibrato.

Abbinamenti Consigliati

Primi piatti a base di carne, selvaggina e formaggi stagionati.