



LA COMBÀRBIA

Vino Rosso IGT Toscana



Uvaggio	100% Sangiovese
Zona di Produzione	Montepulciano, a circa 430 s.l.m.
Terreni	Prevalentemente composta da argilla - misto tufaceo
Vendemmia	Raccolta Manuale
Longevità	5/7 anni

Vinificazione

Fermentazione spontanea in acciaio per circa 25/30gg.

Vigneti e sistema di allevamento

Esposizione nord-est. Sistema di allevamento a cordone speronato.

Note di Degustazione

Colore rosso intenso e vivace. Al naso presenta note delicate e fruttate. Fresco e ben equilibrato, di buona persistenza.

Abbinamenti Consigliati

Primi piatti a base di salse e ragù, ottimo anche per aperitivi con formaggi e salumi toscani. Adatto in ogni momento della giornata.