



ROMEO



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G.

Le uve nobili dei diversi vigneti che compongono la mia azienda, vengono scelte manualmente vinificate in fermentini di acciaio cui segue l'elevazione in piccole botti di rovere francese dove il Nobile acquista tutte le sue caratteristiche. Completa il periodo di affinamento con alcuni mesi di bottiglia che coincidono con i caldi mesi estivi per affrontare meglio la sua prima Il mio Nobile viene messo in commercio solo nel mese di settembre successivo al secondo anno di produzione quando raggiunge le migliori condizioni per la degustazione.

La mia interpretazione di Vino Nobile rientra perciò fra le più tradizionali di questo territorio e propone una visione classica e rispettosa dell'uso del Sangiovese - Prugnolo Gentile.

Uvaggio: Sangiovese, Colorino, Mammolo

Possibilità di invecchiamento: 10 - 15 anni.

Abbinamenti: Vino da invecchiamento ottimo con secondi piatti come la Bistecca Fiorentina e formaggi stagionati.