



ROMEO



**VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
RISERVA DEI MANDORLI
DOCG**

Chi viene a visitare la mia azienda all'inizio della primavera, ha la possibilità di comprendere inconfondibilmente perché questo vigneto si chiama "dei Mandorli": le piante di mandorlo in fiore, che gli fanno corona, ravvivano il paesaggio ancora invernale, rendendolo più colorato e vivace. E' in questo vigneto che ottengo le uve per il Vino Nobile che produco solo nelle annate particolarmente favorevoli e che si differenzia dal Vino Nobile annata, oltre che per la provenienza delle uve, anche per il periodo di maturazione che sale a 3 anni e per la tipologia dei legni usati: i tonneaux. L' affinamento in bottiglia raggiunge anche la durata di 12 mesi. Considero la "Riserva dei Mandorli" come il trait d'union tra il Vino Nobile ed il Lipitiresco perché raccoglie in se alcune caratteristiche e doti dell'uno e dell'altro vino.

Uvaggio: Sangiovese, Colorino, Mammolo

Possibilità di invecchiamento: 15- 20 anni.

Abbinamento: Vino da invecchiamento ottimo con piatti strutturati anche a base di selvaggina e con formaggi stagionati.