



ROMEO



ROSSO DI MONTEPULCIANO D.O.C.

Le uve per la produzione del mio Rosso di Montepulciano provengono dagli stessi vigneti del Vino Nobile e vengono vinificate proprio come se volessi produrre un Vino Nobile di Montepulciano, cercando cioè di estrarre il massimo in struttura, profumi, persistenza.

La maturazione avviene per circa 6 mesi in acciaio inox, e alcuni mesi in bottiglia concludono il breve ciclo di lavorazione di questo vino, che amo perché mostra il lato più "fruttato e giovane" del Prugnolo Gentile.

Segue poi qualche mese di bottiglia per sviluppare e valorizzare i profumi e la morbidezza.

Uvaggio: Sangiovese, Colorino, Mammolo

Possibilità di invecchiamento: 5 - 7 anni.

Abbinamento: vino giovane da tutto pasto che trova il suo equilibrio con antipasti o primi piatti. Ottimo anche servito con la locale crostata con confettura di marmellata "Coscia di Monaca" varietà di susine che crescono nelle nostre colline poliziane.