

Bartali
Casa fondata nel 1927



Vino Nobile di Montepulciano

SCHEDA TECNICA

- LINEA: Classica.
- DENOMINAZIONE: Vino Nobile di Montepulciano DOCG.
- VITIGNI: Prugnolo gentile 100%.
- TECNICHE PRODUTTIVE: Raccolta seconda metà di settembre, vinificazione con 3 rimontaggi al giorno a temperatura controllata di 28°C e macerazione di 2 settimane. Dopo la svinatura e la successiva malolattica il vino viene messo ad affinare in botti di rovere di Slavonia per 12-18 mesi e quindi imbottigliato per un ulteriore affinamento in questo recipiente per almeno 6 mesi.
- COLORE: Rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento.
- PROFUMO: Fine e fragrante con note di frutta fresca.
- GUSTO: Delicato, intenso, con note di marasca e frutta secca.
- GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% vol.
- ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Arrostiti, brasati, carni rosse e selvaggina.
- SERVIZIO: Va servito ad una temperatura di 18-20° da stappare mezz'ora prima di servire.

Casa Vinicola Bartali s.r.l.