

# FATTORIA DEL CERRO



## VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*

**ZONA DI PRODUZIONE:** le zone collinari di Acquaviva di Montepulciano (SI)

**UVE:** prevalentemente Prugnolo Gentile (Sangiovese)

**VINIFICAZIONE E MATURAZIONE:** fermentazione con macerazione a temperatura controllata (24°-28°C) con rimontaggi giornalieri e délestage; alla svinatura il vino viene trasferito in legno di rovere dove affinerà per minimo 18 mesi

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** la percezione dei frutti neri e della ciliegia al naso accompagna il palato con fini note speziate, gusto equilibrato con evidente ma discreta componente tannica. Servire in bicchieri di vino di dimensioni medie a 16°-18° C. Ottimo abbinato ad antipasti, primi piatti conditi con sughi di carne, paste ripiene, secondi di carni rosse alla griglia o in casseruola