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

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 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