



NERUBÈ

MONTEPULCIANO DOC
BIOLOGICO

Zona di produzione: Comune di Monteodorisio

Esposizione: Sud/Est

Altitudine: 190 m s.l.m.

Tipologia: DOC

Vitigno: 100% Montepulciano

Gradazione: 14% vol.

Produzione media per ettaro: Circa 100 Q.li

Affinamento: 12 mesi in tonneaux di rovere

Sistema di Allevamento: Filare a cordone speronato

Vendemmia: Manuale

Vinificazione: In rosso a temperatura controllata 25°C

Durata: Macerazione con le bucce per minimo 15 giorni

Colore: Rosso rubino intenso

Profumo: Tipico, fruttato, speziato

Sapore: Corposo con sentori di frutta sotto spirito e cioccolato

Accostamenti gastronomici: Prodotti tipici, arrostiti di carne e formaggi stagionati

Temperatura di degustazione: 18-20°C

Longevità della bottiglia: 5 anni dopo la commercializzazione in ambiente adeguato anche 10 anni

Allergeni: Solfiti

