



CANTINA DEL  
**REDI**

## VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G. Riserva “Briareo” Cantina del Redi

**Classificazione del vino:** Vino Nobile di Montepulciano Riserva

Denominazione di Origine Controllata e Garantita Riserva.

**Varietà:** Prevalentemente Sangiovese.

**Comune di produzione:** Montepulciano (Si).

**Resa per ettaro:** 50 q.li uva

**Altimetria del vigneto:** 350/400 metri s.l.m.

**Sistema di allevamento:** guyot e cordone speronato.

**Densità di impianto:** 4000/5000 piante per ettaro.

**Vinificazione:** fermentazione a temperatura controllata con una macerazione sulle bucce di 10-15 giorni.

**Periodo di maturazione:** 12 mesi in barriques di rovere francese, 12 mesi in tonneau di rovere francese, seguiti da 6 mesi di affinamento in bottiglia.

**Colore:** rosso rubino intenso con riflessi granati

**Bouquet:** Ricco e complesso, dalle note di frutta rossa matura e vaniglia.

**Gusto:** di buona concentrazione, elegante nei suoi componenti, che rivelano all'assaggio, un finale armonico nonostante una leggera e piacevole nota tannica.

**Temperatura di servizio ideale:** 16-18°C

**Abbinamento:** si abbina a piatti di carni rosse, arrostiti, cacciagione, nonché formaggi stagionati ricchi di sapore.

**Wine Classification:** Vino Nobile di Montepulciano Riserva

Denominazione di Origine Controllata e Garantita  
(Certified and Guaranteed Denomination of Origin).

**Grape Varieties:** Mainly Sangiovese

**Production Area:** Montepulciano (SI).

**Yield per Hectare:** 50 quintals of grapes.

**Altitude of Vineyard:** 340/400 metres ASL.

**Planting System:** Guyot and spurred cord.

**Plant Density:** 4,000/5,000 plants per hectare.

**Vinification:** controlled temperature fermentation followed by maceration on the skins for 10-15 days.

**Maturation Period:** 12 months in French oak barriques, 12 months in French oak barrels, followed by 6 months refinement in the bottle.

**Colour:** intense ruby red with garnet hues.

**Bouquet:** Rich and complex, with notes of ripe red fruit and vanilla

**Flavour:** full and intense, elegant in its components, with a smooth finish that reveals a pleasing, tannic note.

**Ideal Serving Temperature:** 16-18°C.

**Food Pairing:** pairs well with red meats, roasts and game, as well as with seasoned, full-flavoured cheeses.

