



CANTINA DEL
REDI

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G. *Cantina del Redi*

Classificazione del vino: Vino Nobile di Montepulciano

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

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: 3500/4500 piante per ettaro

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

Periodo di maturazione: 24 mesi in botti di rovere di Slavonia, affinato in piccola percentuale in barrique di rovere francese.

Colore: rosso rubino carico con leggere tonalità viola

Bouquet: profumi varietali di ciliegia e altri frutti a bacca rossa, con note tostate e speziatura ad ingentilirne la finezza

Gusto: pieno con ottime note tanniche e un finale lungo

e fruttato con lievi toni vanigliati a sostegno

Temperatura di Servizio ideale: 16-18°C.

Abbinamento: formaggi stagionati, carni di tutti i tipi anche molto saporite, salumi tipici toscani.

Wine Classification: Vino Nobile di Montepulciano

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: 350/400 metres ASL

Planting System: Guyot and spurred cord

Plant Density: 3500/4500 plants per hectare

Vinification: controlled temperature fermentation with maceration on the skins for 10-15 days

Maturation Period: 24 months in large, Slavonic oak barrels, with a small percentage refined in French oak barriques.

Colour: deep ruby red with light violet tones

Bouquet: varietal perfume of cherry and other red berry fruits with notes of toasted spice for a refined delicacy

Flavour: full with excellent tannic notes and a long fruity finish with a light and lingering vanilla

Ideal Serving Temperature: 16-18°C.

Food Pairing: seasoned Cheeses, all types of meat, including full-flavoured meats, and traditional, Tuscan cold cuts.

