

ROSSO DI MONTEPULCIANO



Toscane

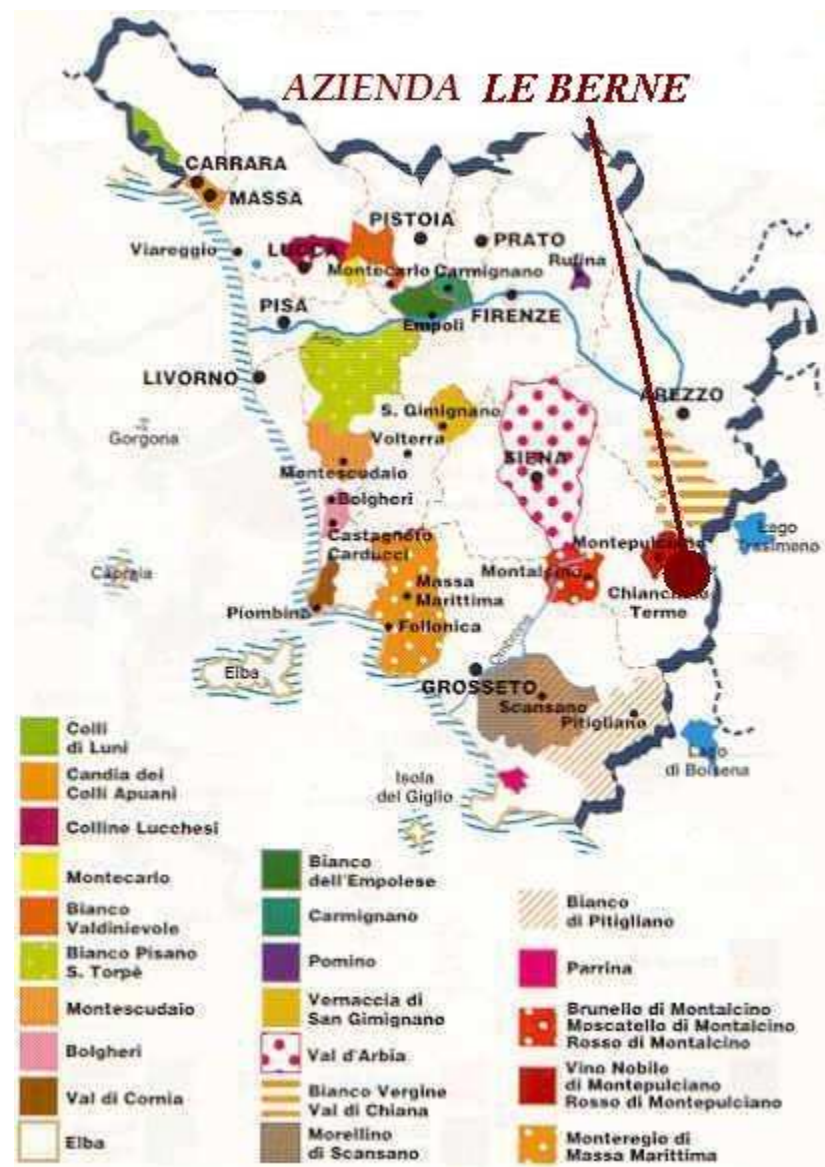


AZIENDA LE BERNE

Via di poggio golo
53040 Montepulciano (Siena)
Site internet : leberne.it

Dénomination :	ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC
Encépagement :	100% Sangiovese
Nombre bouteilles produites :	18.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile
Altitude et exposition :	150M a 300M sud ouest
Rendement :	55 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	3 mois en tonneaux neufs
Garde :	3 à 4 ans
Dégustation :	Robe grenat soutenue, élégante et brillante, nez puissant et racé. En bouche c'est dans style assez médocain avec de la noblesse et de l'élégance tout en gardant des tonalités de cuir et tabac.
Mariage mets-vins :	Avec des viandes grillées ou pâtes à la viande

VIGNOBLE DE TOSCANE



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO



Toscane



AZIENDA LE BERNE

Via di poggio golo
53040 Montepulciano (Siena)
Site internet : leberne.it

Dénomination :	VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG
Encépagement :	100% Sangiovese
Nombre bouteilles produites :	12.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile
Altitude et exposition :	150M a 300M sud ouest
Rendement :	40 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	2 ans en barriques de 225 et 500 litres, moitié usées
Garde :	5 à 7 ans
Dégustation :	Robe grenat soutenue, élégante et brillante, nez puissant et racé. En bouche c'est dans style assez médocain avec de la noblesse et de l'élégance tout en gardant des tonalités de cuir et tabac.
Mariage mets-vins :	Avec des viandes grillées ou pâtes à la viande

VIGNOBLE DE TOSCANE

