



LA CIARLIANA

# Vino Nobile di Montepulciano d.o.c.g.



|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>Area di produzione</b> | Loc. La Ciarliana - Loc. Ascianello - Montepulciano  |
| <b>Altimetria</b>         | 320 metri sul livello del mare   |
| <b>Uvaggio</b>            | Sangiovese - Mammolo   |
| <b>Vendemmia</b>          | Terza decade di Settembre - Prima decade di Ottobre  |
| <b>Vinificazione</b>      | Fermentazione a temperatura controllata per 20/25 giorni   |
| <b>Affinamento</b>        | Minimo 12 mesi in botte grande di rovere di Slavonia e barriques di Rovere Francese e successivo affinamento in bottiglia                              |
| <b>Abbinamenti</b>        | Schietto e autentico, racconta di visciole e frutti rossi. Offre grande soddisfazione se accompagnato a carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati. |

## La Ciarliana

Via Ciarliana 31, Montepulciano - Italia

+39 0578 758423 - +39 335 5652718

info@laciariana.it - VAT IT00911740520