



LA CIARLIANA



## ROSSO DI MONTEPULCIANO D.O.C.

**Area di  
produzione**

Loc. La Ciarliana - Montepulciano

**Altimetria**

320 metri sul livello del mare

**Uvaggio**

Sangiovese - Canaiolo - Merlot

**Vendemmia**

Terza decade di Settembre - Prima decade di Ottobre

**Vinificazione**

Fermentazione a temperatura controllata per 10/15 giorni

**Affinamento**

6/12 mesi in vasca d'acciaio  
4 mesi minimo in bottiglia

**Abbinamenti**

Brioso, accattivante, di pronta beva, questo vino si abbina perfettamente agli antipasti, a primi piatti leggeri, a carni bianche e formaggi freschi. A noi piace anche con il pesce!