



# 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>	24 mesi in botte grande di rovere di Slavonia e barriques di Rovere Francese 6 mesi minimo 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.