Rosso di Montepulciano Doc

Traubensorten: 85% Sangiovese (Prugnolo gentile), 15% Colorino, Canaiolo und Mammolo
Vinifikation und Abfüllung: Maischegärung während 15 bis 20 Tagen bei einer Temperatur von 25 bis 28 ° C. Ausbau in Fässern aus Slavonischer Eiche während 3 Monaten, anschliessend Veredelung in der Flasche.
Serviertemperatur: 18/20° C

Nobile di Montepulciano Docg Riserva

Traubensorten: 85% Sangiovese (Prugnolo gentile), 15% Colorino und Canaiolo
Vinifikation und Abfüllung: Maischegärung während 15 bis 20 Tagen bei einer Temperatur von 28 bis 30° C. Ausbau in Fässern aus Slavonischer Eiche während 30 Monaten, anschliessend Veredelung während 6 Monaten in der Flasche.
Serviertemperatur: 18/20° C

Nobile di Montepulciano Docg

Traubensorten: 85% Sangiovese (Prugnolo gentile), 15% Colorino und Canaiolo
Vinifikation und Abfüllung: Maischegärung während 15 bis 20 Tagen bei einer Temperatur von 28 bis 30 °C. Ausbau in Fässern aus Slavonischer Eiche während 24 Monaten, anschliessend Veredelung in der Flasche.
Serviertemperatur: 18/20° C