



CANTINA OFFIDA

CARATTERISTICHE

ZONA DI PRODUZIONE:	OFFIDA
VIGNETO:	100 HA
ESPOSIZIONE:	SUD EST
ALTIDUDINE:	290 M
SUOLO:	ARGILLOSO
VARIETÀ:	70% MONTEPULCIANO 30% SANGIOVESE
FERMENTAZIONE:	IN SERBATOI DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA TRA I 24-26°
INVECCHIAMENTO:	18 MESI IN BOTTI DI ROVERE DA 50 E 100 HL
VOL.	13.50%

Dal colore intenso, al naso spiccano note speziate e di frutti di bosco. Ricco e complesso al palato con un perfetto equilibrio tra il gusto speziato e fruttato. I vitigni più vecchi del Montepulciano danno a questo vino una maggiore struttura.

CHARACTERISTICS

ZONE OF PRODUCTION:	OFFIDA
VINEYARD:	100 HA
EXPOSITION:	SE
ALTITUDE:	290 M
TYPE OF SOIL:	CLAY, CHALK
VARIETALS:	70% MONTEPULCIANO 30% SANGIOVESE
FERMENTATION:	STAINLESS STEEL 24°-26°
AGEING:	18 MONTHS IN 50 TO 100HL OAK BARRELS
VOL.	13,50%

Deep, dark, black fruit and spice on the nose. Rich and complex on the palate, with fruit and oak perfectly balanced. The very old Montepulciano vines imbue the wine with a sense of opulence, depth, and length.

