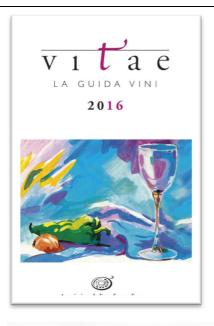


Data:	Gennaio 2016

Autore: AIS



Le Bertille

Via delle Colombelle, 7 - 53045 Montepulciano (SI) **Tel.** 0578 758330 **Fax** 0578 758330 info@lebertille.com www.lebertille.com

Anno di fondazione: 2002 Proprietà: Olimpia Roberti Conduzione enologica: Lorenzo Landi Bottiglie prodotte: 65.000 Ettari vitati: 14 Vendita diretta: Si Visite in azienda: Si Viticoltura: Convenzionale

In azienda si recuperano le acque piovane, si utilizzano vetri leggeri, le concimazioni derivano da compostaggi di potature e sfalci, mentre non si fa alcun impiego di diserbanti. Bel biglietto da visita che si legge nei vini, schietti, puliti e veraci. Olimpia, lasciata una promettente carriera di avvocato nella capitale, ha deciso di torna nella terra che l'aveva vista bambina, sapendo che il suo futuro era a Montepulciano. La famiglia l'ha seguita nel suo cambio di vita. Sognava di fare vino, e il suo sogno si è avverato.

· VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA 2010

TTTT

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Colorino 5% - Alc. 13,5% - € 25 - Bt. 4.000 Rubino con bordo granato. Un bouquet di viole, rose e iris, poi mirtillo e mora in confettura avvolgono il naso, solleticandolo con profumi di terra bagnata, cuoio e cardamomo. La bocca si appaga in un vortice pseudocalorico che danza con tannini fini ed eleganti. Fresco e vivace, lascia un lungo ricordo di humus e mirtillo. Sosta 24 mesi fra tini troncoconici e botti grandi, riposando in bottiglia per ulteriori 12 mesi. Piccione tartufato

· VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2011

bottiglia per 12 mesi. Pecorino di Pienza stagionato.

ttt

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Colorino 5% - Alc. 13,5% - € 16 - Bt. 25.000 .
Rosso rubino intenso. Pot-pourri, piccoli frutti di rovo, lavanda, cannella, e tabacco kentucky accarezzano con grazia il naso. La bocca è in piacevole sintonia con l'olfatto, i tannini sono ben estratti, e il gusto si conferma in sostanziale equilibrio con le parti morbide. Finale lungo con tracce di mora. Matura in botti grandi e sosta in