

# BIBENDA 2016

Data: Gennaio 2016

Autore:  
Fondazione Italiana Sommelier



## VINO NOBILE Di MONTEPULCIANO 2011



Tipologia: Rosso Docg | Uve: Sangiovese 90%,  
Canaiolo e Colorino 10% | Gr. 13,5% | € 15 | Bottiglie: 25.000 | Tipo bottiglia: 0,750 |

Rubino. Impatto olfattivo ampio, nel quale sentori di amarena, lampone e ribes, si accompagnano a quelli di erbe aromatiche, di noce moscata, pepe nero, caffè e polvere di cacao. Bocca di buon equilibrio, dalla moderata freschezza e dal tannino rotondo. Maturato 12 mesi in tonneau di rovere di Slavonia e 12 in botti di rovere.

**Abbinamento:** Tasca di manzo ripiena

**Produttore:** Le Bertille

**Enologo:** Lorenzo Landi

## VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA 2010



Tipologia: Rosso Docg | Uve: Sangiovese 90%, e Colorino 10% | Gr. 13,5% | € 25 | Bottiglie: 3.500 | Tipo bottiglia: 0,750 |

Rubino intenso. Bouquet ampio, nel quale si fondono armonicamente note speziate, di frutta rossa in confettura, prugna secca, rosa appassita, sottobosco, sentori balsamici e di china. Bocca elegante, ricca, ma sostenuta da una buona freschezza e da un tannino di buona fattura. Matura 36 mesi, tra tonneau e botte grande

**Abbinamento:** Lombo di maiale con le prugne

**Produttore:** Le Bertille

**Enologo:** Lorenzo Landi