

Vino Nobile di Montepulciano

Vino Nobile di Montepulciano on Itaalia punavein, mida standardi kohaselt toodetakse [Toskaana](#) piirkonnas [Montepulciano](#) linna ümbruses. Vino Nobile di Montepulciano segatakse kokku erinevatest viinamarjasortidest, millest peamine on [Sangiovese](#) liik Prugnolo gentile (vähemalt 70%), muud komponendid varieeruvad tootjate lõikes. Veini kääritatakse tammevaatides vähemalt 2 aastat, "Riserva" tähistuse saamiseks 3 aastat. Kui nime "Montepulciano" ees ei ole täiendit "Vino Nobile di", on sageli tegemist kas lihtsakoelisema lauaveiniga või ka potentsiaalselt parema kvaliteediga veiniga, mis aga ei ole toodetud sordistandardi nõuete järgi. Sageli aetakse Vino Nobile di Montepulciano veini segi täiesti erineva viinamarjasordiga [Montepulciano d'Abruzzo](#), millest valmistatakse Abruzzo maakonnas samanimelist veini.

HIND 23,00.- €

