LA COMBÀRBIA

SCHEDE PRODOTTI

LA COMBÀRBIA

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Uvaggio	*80% Sangiovese, 10% Mammolo,10% Canaiolo*
Zona di Produzione	*Cervognano, Altitudine circa 300 metri s.l.m*
Terreni	*I terreni sono prevalentemente composti da argilla.*
Vendemmia	*Raccolta Manuale*
Longevità	*10/15 anni*

Vinificazione

Esposizione sud/ sud-ovest.
Sistema di allevamento a cordone speronato.

Vigneti e sistema di allevamento

Si predilige la fermentazione spontanea per circa 25/30 giorni con continui rimontaggi

Note di Degustazione

Di colore rosso rubino intenso tendente al granato. Al naso si percepiscono note di frutti a bacca rossa, mora con una netta nota di mammola. Al palato si presenta equilibrato, fragrante e croccante. I tannini sono morbidi e delicati finale persistente.

Abbinamenti Consigliati

Consigliato l'abbinamento con primi e secondi a base di carne e cacciagione

LA COMBÀRBIA

Vino Nobile di Montepulciano DOCG - Riserva

Uvaggio	*100% Sangiovese*
Zona di Produzione	*Cervognano, Altitudine circa 300 metri s.l.m*
Terreni	*I terreni sono prevalentemente composti da argilla.*
Vendemmia	*Raccolta Manuale*
Longevità	*10/15 anni*

Vinificazione

Fermentazione spontanea per circa 25/30 gg. Si effettuano continui rimontaggi e successiva macerazione finale. Viene effettuato poi un invecchiamento di circa 2 Anni.

Vigneti e sistema di allevamento

Esposizione sud/ sud-ovest.
Sistema di allevamento a cordone speronato.

Note di Degustazione

Colore rosso rubino intenso tendente al granato.
Al naso presenta profumi di bacca rossa. Al sorso è ampio, avvolgente con un finale lungo e molto equilibrato.

Abbinamenti Consigliati

Primi piatti a base di carne, selvaggina e formaggi stagionati.

LA COMBÀRBIA

Rosso di Montepulciano DOC

Uvaggio	*80% Sangiovese, 10% Mammolo,10% Canaiolo*
Zona di Produzione	*Cervognano, Altitudine circa 300 metri s.l.m*
Terreni	*I terreni sono prevalentemente composti da argilla.*
Vendemmia	*Raccolta Manuale*
Longevità	*5/10 anni*

Vinificazione

Esposizione sud/ sud-ovest.
Sistema di allevamento a cordone speronato.

Vigneti e sistema di allevamento

Esposizione sud. Piante di circa 60 anni di età.Sistema di allevamento a cordone speronato.

Note di Degustazione

Di colore rosso rubino intenso tendente al granato. Al naso si percepiscono note di frutti a bacca rossa, mora con una netta nota di mammola. Al palato si presenta equilibrato, fragrante e croccante. I tannini sono morbidi e delicati finale persistente.

Abbinamenti Consigliati

Consigliato l'abbinamento con primi e secondi a base di carne e cacciagione

LA COMBÀRBIA

Vino Bianco IGT

Uvaggio *Trebbiano, Malvasia*

Zona di Produzione *Cervognano – Montepulciano. Altitudine circa 300/400 metri s.l.m*

Terreni *Terreni prevalentemente composti da argilla misto e composizioni tufacee.*

Vendemmia *Raccolta Manuale*

Longevità *2 Anni circa*

Vinificazione

Fermentazione spontanea con circa un giorno di macerazione sulle bucce.

Vigneti e sistema di allevamento

Esposizione sud- Allevamento a cordone speronato.

Note di Degustazione

Colore giallo paglierino. Al naso presenta sentori dolci con note fruttate di pera e albicocca. Freschezza e buona acidità, buona persistenza.

Abbinamenti Consigliati

Piatti di mare e di terra non troppo complessi, ottimo per aperitivi e insalate.

LA COMBÀRBIA

Vino Rosso IGT Toscana

Uvaggio	*100% Sangiovese*
Zona di Produzione	*Montepulciano, a circa 400 s.l.m.*
Terreni	*Prevalentemente composta da argilla - misto tufaceo*
Vendemmia	*Raccolta Manuale*
Longevità	*5/7 anni*

Vinificazione

Fermentazione spontanea in acciaio per circa 25/30gg.

Vigneti e sistema di allevamento

Esposizione sud-est. Sistema di allevamento a cordone speronato.

Note di Degustazione

Colore rosso intenso e vivace. Al naso presenta note delicate e fruttate. Fresco e ben equilibrato, di buona persistenza.

Abbinamenti Consigliati

Primi piatti a base di salse e ragù, ottimo anche per aperitivi con formaggi e salumi toscani. Adatto in ogni momento della giornata.

LA COMBÀRBIA

Toscana Igt Rosso “ICS”

Uvaggio	*70% Cabernet, 30% Sangiovese*
Zona di Produzione	*Cervognano, Altitudine circa 300 metri s.l.m*
Terreni	*I terreni sono prevalentemente composti da argilla.*
Vendemmia	*Raccolta Manuale*
Longevità	*10/15 anni*

Vinificazione

Fermentazione spontanea e separata per 25/30 gg. Successivo assemblaggio di affinamento e invecchiamento

Vigneti e sistema di allevamento

Esposizione sud. Sistema di allevamento a cordone speronato.

Note di Degustazione

Rosso rubino. Al naso si presenta fruttato con leggere note di vanigliato, finale persistente e delicato.

Abbinamenti Consigliati

Vino molto versatile, si abbina facilmente sia a primi piatti che piatti a base di carne. Ottimo anche come aperitivo.

Az. Agr. La Combarbia
Via Poggio Golo 3 – Cervognano
53045 Montepulciano (SI)
+39 329 8216540
info@lacombarbia.it
P.Iva 01438950527