



# COLI

MASTRI VINAI DAL 1926

## Vino Nobile di Montepulciano

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

### AREA DI PRODUZIONE

Territorio comunale di Montepulciano, nelle zone delimitate secondo disciplinare.

### VITIGNI

- Sangiovese (Prugnolo gentile) dal 75 al 100%
- Canaiolo nero fino al 20%
- Vitigni complementari fino al 10%

### NOTE DEGUSTATIVE

- Vista: rosso rubino con riflessi granati.
- Olfatto: profumi intensi e complessi, con note fruttate, floreali, speziate ed eteree.
- Gusto: fresco, morbido, caldo, strutturato, dai tannini levigati e dal finale persistente.

### DATI TECNICI

- Gradazione alcolica: 14%
- Acidità totale minima: 3,5 - 5,5

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 18/20°

### ABBINAMENTI

Si sposa con piatti a base di sughi di carne, carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati.

[www.coli.it](http://www.coli.it)