



LA COMBÀRBIA

SCHEDE PRODOTTI



LA COMBÀRRIA

Vino Nobile di Montepulciano DOCG



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

Vinificazione

Si predilige la fermentazione spontanea per circa 30 giorni con continui rimontaggi e macerazione finale. Affina per 18 mesi in botte grandi di rovere e ulteriore affinamento di 1 anno in bottiglia.

Vigneti e sistema di allevamento

Esposizione sud/sud-ovest.

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 Nobile di Montepulciano DOCG - Riserva



Uvaggio	100% Sangiovese
Zona di Produzione	Cervignano, 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 e un successivo affinamento di altri 2 anni in bottiglia.

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 oltre che sottobosco. 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	<i>80% Sangiovese, 10% Mammolo, 10% Canaiolo</i>
Zona di Produzione	<i>Cervignano, Altitudine circa 430 metri s.l.m</i>
Terreni	<i>I terreni sono prevalentemente composti da argilla</i>
Vendemmia	<i>Raccolta Manuale</i>
Longevità	<i>5/10 anni</i>

Vinificazione

Fermentazione spontanea in acciaio per 20 giorni con ripetuti rimontaggi. Terminata la fermentazione il vino riposa 5 mesi in botti di rovere, dopodiché viene assemblato in serbatoio inox con un successivo affinamento di 6 mesi.

Vigneti e sistema di allevamento

*Esposizione nord/nord-est.
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	<i>Trebbiano, Malvasia</i>
Zona di Produzione	<i>Cervignano – Montepulciano. Altitudine circa 300/430 metri s.l.m</i>
Terreni	<i>Terreni prevalentemente composti da argilla misto e composizioni tufacee.</i>
Vendemmia	<i>Raccolta Manuale</i>
Longevità	<i>2 Anni circa</i>

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 430 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 nord-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	<i>70% Cabernet Sauvignon, 30% Sangiovese</i>
Zona di Produzione	<i>Cervignano, Altitudine circa 300 metri s.l.m.</i>
Terreni	<i>I terreni sono prevalentemente composti da argilla.</i>
Vendemmia	<i>Raccolta Manuale</i>
Longevità	<i>10/15 anni</i>

Vinificazione

Fermentazione spontanea e separata per 25/30 gg. Successivo assemblaggio di affinamento e invecchiamento di 1 anno in barriques.

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

www.lacombarbia.it