

Capoverso



Possibilità
di visita
in Cantina

Toscana











Via Bari 39
Montepulciano (SI)
Tel. 0578 738033
Fax 0578 738033
www.vinicapoverso.com
info@vinicapoverso.com

N° bottiglie prodotte: 50.000

Vitigni:

Sangiovese, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc,
Merlot, Grechetto, Malvasia, Trebbiano

Dopo gli studi accademici ed il diploma in scultura, Adriana Avignonesi ha iniziato a dedicarsi alla viticoltura nei vigneti di famiglia, affiancando l'impegno agricolo con l'attività di grafica e comunicazione nell'ambito vinicolo. I suoi vini vogliono sintetizzare ed esprimere le peculiarità del suo percorso.

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Vino Nobile di Montepulciano 2009	14%	Formaggi stagionati, carni rosse grigliate	17-18°		€ N.D.
 DOC	Rosso di Montepulciano	13,5%	Primi piatti, formaggi semistagionati	17-18°		€ N.D.
 DOC	Sangiovese Cortona Cantaleone 2009	13,5%	Primi piatti importanti, carni rosse grigliate	17-18°		€ N.D.
 DOC	Syrah Cortona 2010	13%	Primi piatti leggeri, bruschette e crostini	17-18°		€ N.D.