



VINO NOBILE
Di MONTEPULCIANO
RISERVA

D.O.C.G

L'esperienza di Romano Parigi porta alla nascita di questa Riserva di Vino Nobile. Sangiovese accuratamente selezionato ed affinato 3 anni in botti grandi e barriques di rovere. Ottimo abbinamento con formaggi erborinati, cacciagione o vino da meditazione e tartufi.

Highs selection of Sangiovese-grapes and to Mr Romano Parigi knowledge make Riserva of Vino Nobile di Montepulciano aged 3 years in oak big barrels and barriques. Perfect combination with blu chese, truffle, wild meat.



VINO NOBILE
Di MONTEPULCIANO
D.O.C.G

Frutto della migliore selezione di uva Sangiovese, fermentato in tini in legno troncoconici ed affinato per due anni in botti grandi di rovere. Ottimo con carni rosse, arrostiti, formaggi stagionati.

Best Selection of Sangiovese grapes fermented in wood tanks and aged two years in oak barrels. Nice combination with red meat, aged cheeses.



VINO ROSSO
Di MONTEPULCIANO
D.O.C.

Ottenuto da una selezione di uve Sangiovese ed affinato per circa 6 mesi in botti grandi di rovere, come nella migliore tradizione toscana, vino da tutto pasto

Sangiovese grapes selection and aged for six months in traditional oak barrels. The best Tuscan way to age the



VERMENTINO
TOSCANA
BIANCO IGT

Uve vermentino fermentate e affinate in acciaio. Vino fresco fruttato ideale con insalate e pinzimonio



IL GREPPO è l' unica azienda in Toscana autorizzata alla stagionatura del formaggio nelle fosse storiche in azienda



GREPPINO
TOSCANA ROSSO IGT

Vino giovane, ottenuto da uve Sangiovese ed altre uve autoctone. Da carattere fresco ed intenso. L'affinamento in acciaio mantiene le note di frutti rossi e le caratteristiche varietali. Perfetto l'abbinamento con antipasti, affettati, primi piatti e carni bianche.

Easy to drink wine made with Sangiovese and other red wines. Perfect match with starter, salami, pasta and meat.



VINO ROSSO

Ottenuto da uve Trebbiano, Malvasia, e Pulce 'n culo, affinato per 5 anni in caratelli. La sua dolcezza, e freschezza lo rendono perfetto per abbinamenti con formaggi stagionati e i tradizionali dolci secchi.

Blend of Trebbiano, malvasia, Pilce 'n culo aged for 5 years in small barrels. Sweet and acid, made this wine perfect with aged cheeses and cantucci the traditional biscuits.

Az. Agr. IL GREPPO
Via dei Greppi 47 Abbadia
Montepulciano Siena Toscana
+39 333 3110262
info@ilgreppo.it