



ROSSO DI MONTALCINO DOC

VITIGNI: Sangiovese

FERMENTAZIONE: Tradizionale

ALCOOL IN VOLUME: 13,00/14,50%

CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO: 8/10 anni

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE: 1973

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: Rosso rubino intenso e limpido

PROFUMO: Fine, persistente, elegante, piacevolmente fruttato e fragrante

SAPORE: Strutturato, su tessuto armonico e vellutato. Ritorna piacevolmente vinoso al palato

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

ABBINAMENTI: Carne alla griglia, brasata o in umido

