



Rosso di Montalcino DOC

Rosso rubino intenso, trasparente. Profumi di violetta, prugna e i piccoli frutti rossi, finale con delicati sentori di spezie. Al palato è secco, con un gradevole equilibrio tra tannini e acidità. Finale fresco e persistente.

Abbinamenti:

Primi piatti con sughi di carne, grigliate di carne rossa, salumi e formaggi.



DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Rossi
Colore:	Rosso
Uvaggio:	100% Sangiovese Grosso
Nazione:	Italia
Regione:	Toscana
Denominazione:	Rosso di Montalcino DOC
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale d' invecchiamento 5 / 8 anni.
Temperatura di servizio:	16° C nel calice.
Premi e riconoscimenti:	2017 : James Suckling 91/100 2017 :Jancis Robinson 17/20