

Rosso di Montalcino

par Capanna



Information technique

- Vin rouge, Montalcino, Toscane, Italie
- DOC, Rosso di Montalcino
- Millésime 2015
- Producteur: Capanna di Cencioni
- Cépage: 100% Sangiovese
- Taux d'alcool 14%
- Macération des peaux 18-20 jours
- Fermentation en tonneaux de chênes de Slovénie
- Élevage en tonneaux de 20 à 32 HL pour 6-10 mois
- Élevage en bouteille d'au moins 4 mois
- Potentiel de garde entre 10 à 15 ans
- Servir autour de 18 deg C

Description pour serveurs et sommeliers

Vin rouge mi-corsé qui possède une belle complexité et facile à accorder avec une grande variété de mets.

Note de dégustation

Vin rouge mi-corsé d'une couleur rubis translucide. Au nez il dégage des notes de fruits rouges et d'épices. En bouche, il offre un bel équilibre entre son côté fruité et ses tannins soyeux.

Le Grand Cellier

Vin pour votre Cellier ◦ Resto ◦ Événement

info@grandcellier.com

514.791.4263

fb.com/GrandCellier - @GrandCellier