

Rosso di Montalcino

DOC, Rosso di Montalcino
par Armilla



Vin rouge, Montalcino, Toscane, Italie
Aromatique et charnu

Vin moyennement corsé et rafraîchissant, présentant des arômes fruités et floraux, à servir avec des plats à base de viande rouge ou des fromages moyens à forts.

Caractéristiques

- Cultivé sur des vignes âgées de 12 ans
- Fermentation et macération en cuve d'acier inoxydable pendant 12-14 jours
- Élevage en fûts de chêne de 25 HL durant 8 mois
- Élevage en bouteille durant au moins 6 mois

Notes de dégustation

- **Robe:** rubis
- **Nez:** bouquet intense, arômes fruités et floraux
- **Bouche:** tannins souples et soyeux, rafraîchissant



100% Sangiovese



Argile



10-15 ans



16-18°C



14%



Viande rouge | Charcuterie
Fromage moyen à fort

Le Grand Cellier

Vin pour votre Cellier ◦ Resto ◦ Événement

info@grandcellier.com

438.408.6930

www.grandcellier.com