

BONACCHI
CASALINO
MOLINO DELLA SUGA
LA SASSAIA



## Vini

**VINI BONACCHI**

- Brunello di Montalcino
- Rosso di Montalcino
- Nobile di Montepulciano
- Badesco Toscano
- Chianti Classico Riserva
- Chianti Classico
- Morellino di Scansano
- Chianti Riserva
- Chianti Montalbano
- Chianti Gentile
- Vin Santo del Chianti
- Vernaccia di S. Gimignano
- Sangiovese Toscano
- Novello di Toscana
- Montepulciano d'Abruzzo
- Orvieto Classico

**MOLINO DELLA SUGA**

**CASALINO**

**LA SASSAIA**

**BORGHETTO**

**ALTRI**



**Montepulciano d'Abruzzo**  
 È un vino dal colore rosso rubino sfumature violacee. Presenta un corpo con un sapore morbido e asciutto.  
 Abbinamenti consigliati: formaggi e carni rosse.

Proviene dalle zone collinari di Montepulciano, Aquila, Pescara e Teramo.  
 Vitigni: Montepulciano rosso e Sangiovese (15% di altri vitigni a bacca rossa).  
 Immissione al consumo: dal 1° gennaio successivo alla vendemmia.

Temperatura di servizio: 16°-18°

*Prova da safra 2009. Lasanha à bolonhesa e maionese de batatas.  
 Almoço em 26/05/2014 com Filhotes e Dona Ja.*