

## FICHA TÉCNICA


 AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI  
TENUTE


## Vigne a Porrone Sangiovese Montecucco DOC

### Uva

Sangiovese, Syrah e Cabernet Sauvignon

### Região

Montecucco - Toscana

### Volume

750ml

### Gradação alcoólica

Alc/Vol: 14,5%

### Maturação e Envelhecimento

Estagia em barris de carvalho por 12 meses.

### Notas de degustação

**Cor:** vermelho rubi profundo.

**Aromas:** Intenso e frutado, espalha-se no nariz com uma nota típica de frutas vermelhas. Final complexo e elegante.

**Boca:** acidez agradável e taninos macios, normalmente encontrados em uvas Sangiovese, bem equilibrada com a suavidade devido ao clima quente da região.

### Harmonização

Ideal para acompanhar carnes vermelhas, pratos com carne cozida e queijos maturados.

### Temperatura de serviço

15 - 18°C



**87 Pontos**  
Wine Spectator  
Safrá 2007

Safrá 2009. Almoço no Bistrô Grappolo em 11/07/2015.