



Rosso di Montalcino

Classificazione: Rosso di Montalcino
DOC

Uve: Sangiovese

Caratteristiche organolettiche:
rosso rubino, luminoso, e limpido, fragrante al naso con prevalenti aromi di frutta rossa matura, in particolare ciliegia, in cui si fondono armoniosamente piacevoli sentori speziati. Al gusto è elegante, morbido e ben equilibrato con una vena viva di freschezza a bilanciare l'insieme. Buona la persistenza.

Abbinamenti:
Piatti di carne dal gusto schietto e deciso o di media struttura come pasta al sugo di carne, pollame, risotti compositi.