

Monte Chiaro

TERRE DELLA GRIGIA



SALTIMBANCO

ROSSO DI TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

All'interno del Castello di Monteriggioni il saltimbanco rallegrava le vite altrui con i suoi scherzi, i lazi, i giochi e i colori brillanti che svolazzando catturavano i pensieri dei passanti strappando loro un sorriso. Il saltimbanco era il simbolo dell'evasione e della condivisione di storie e memorie. Come un giullare d'altri tempi questo vino fresco, vivace, allegro, giovane ed intrigante, gioca con il palato, invita i commensali al sorriso, colorando i migliori momenti della giornata.

Vitigni: Sangiovese 100%.

Zona di produzione: Tenuta di Montechiaro - Siena.

Alcool: 12,5% Vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumi: Sentori floreali di violetta e mammola uniti a ricordi di ciliegia, lampone e frutti di bosco.

Gusto: Un tannino elegante si fonde con freschezza e corpo, in armonico equilibrio.

Temperatura di servizio: 14°-16° C.

Abbinamenti: Ideale con zuppe di pesce, carpacci, affettati e carni rosse.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Metodo vendemmia: Manuale in cassette. Fermentazione: 15 giorni.

Tempi di macerazione: 15 giorni.

Durata affinamento: 12 mesi.

Contenitori affinamento: Acciaio Inox.

Viticolto Alessandro Griccioli



AZIENDA AGRICOLA MONTECHIARO

Sede Aziendale:

Strada di Montechiaro, 3 - 53100 Siena

Tel. 39 0577 363016 | Mobile +39 338 480 8003

Fax. +39 0577 1918138 | info@terredellagrigia.com

Enoteca:

Piazza Roma, 5 - Monteriggioni

Tel. +39 0577 305105

www.terredellagrigia.com

Safra 2013. Jantar Confraria 10 Amigos em 24/06/2016, Old West.