

BRUNELLO DI MONTALCINO "LE LUCERE"

Tipologia : ROSSO SECCO
 Regione : TOSCANA sottozona: MONTALCINO
 Vitigno : SANGIOVESE GROSSO
 Colore : ROSSO RUBINO DAI RIFLESSI GRANATI
 Profumo : INTENSO, PERSISTENTE, ETEREO, SENTORI DI MARASCA
 E CONFETTURA, LEGGERA LIQUIRIZIA E PICCOLI
 FRUTTI DI BOSCO
 Sapore : ARMONICO ED ELEGANTE, ROTONDO CON BUONA
 PERSISTENZA AROMATICA, EQUILIBRATO
 Abbinamento : CARNI ROSSE, SELVAGGINA DA PELO E DA PIUME,
 FORMAGGI STAGIONATI

Temper. servizio : 18° C.



ROSSO DI MONTALCINO "LO SCORNO"

Tipologia : ROSSO SECCO
 Regione : TOSCANA sottozona: MONTALCINO
 Vitigno : SANGIOVESE GROSSO
 Colore : ROSSO RUBINO CARICO
 Profumo : LEGGERMENTE VINOSO, DI GRANDE EQUILIBRIO E
 GRADEVOLEZZA, SI RICONOSCE, OLTRE ALLA MANDORLA
 FRESCA, LA VANIGLIA
 Sapore : SAPIDO, FRESCO, DI GIUSTO CORPO, CON FINALE
 LEGGERMENTE TANNICO SOPRATTUTTO IN GIOVENTU'
 Abbinamento : CARNI ROSSE, ARROSTI, SCOTTADITO DI AGNELLO,
 PIATTI DI PASTA (PAPPARDELLE AL RAGU').

Temper. servizio : 16/18° C.



SANT'ANTIMO ROSSO STAFFATO

Tipologia : ROSSO SECCO
 Regione : TOSCANA sottozona: MONTALCINO
 Vitigno : SANGIOVESE - CABERNET SAUVIGNON - MERLOT
 Colore : ROSSO RUBINO
 Profumo : INTENSO CON PIACEVOLE SPEZIATURA
 Sapore : MORBIDO, EQUILIBRATO
 Abbinamento : PIATTI DI CARNE, FORMAGGI

Temper. servizio : 18° C.

