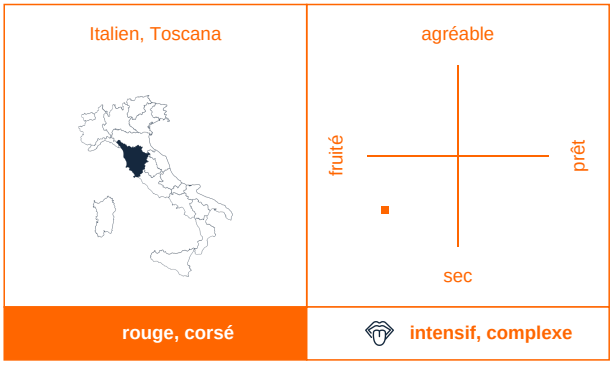
ROSSO DI MONTALCINO DOC DOC

TENUTA VALDICAVA | 2022



Le profil aromatique est intense, complexe, subtil et bien élaboré. Il sagit dune combinaison entre notes fruitées, épicées et animales. La structure vive et puissante, associée à un corps avec du mordant et une bonne portion de tanins succulents, produit une impression durable tant au palais que dans la finale fruitée. Un Rosso di Montalcino très réussi qui constitue la carte de visite de Vincenzo Abbruzzese !



Sangiovese Grosso

Maturité optimale: 3 - 5 Années

Pendant huit à dix mois en gros fûts de chêne traditionnels, puis conservé pendant quatre mois en bouteille

fruité, épicé, cuir

pâtes, pizza, lasagne

Température de dégustation: 16 jusqu'à 18 °C

14 % Vol.

Contient des sulfites

léger	lourd
velouté	fort
doux	acide

VDI MIGROS partner