



Nannetti

ROSSO DI MONTALCINO DOC

ZONA DI PRODUZIONE: Montalcino (Siena)

VITIGNO: Sangiovese Grosso

VINIFICAZIONE: in purezza, a temperatura controllata

MATURAZIONE: in botti di rovere (Slavonia e Allier) per circa 8 mesi AFFINAMENTO: in bottiglia per un minimo di 4 mesi

GRADO ALCOLICO: 13%

COLORE: rosso rubino intenso con riflessi granato

PROFUMO: tannico con sentori di frutti di bosco, vaniglia e tabacco

GUSTO: masciutto, di grande corpo, armonico ed elegante con importanti note tanniche

ABBINAMENTI: piatti dal sapore deciso, quali formaggi stagionati, carni bianche e rosse da arrosto

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C

