

Val di Suga

Wino Rosso di Montalcino DOC



POCHODZENIE PRODUKTU:

Toskania



Opis

Wino o barwie soczycie rubinowej połyskującej czerwieni typowej dla wina Sangiovese z rejonu Montalcino. Wyraźne i pełne życia. W bukietcie świeżość czerwonych owoców, jak czereśnia i porzeczka, po czym akcenty słodkie i nuty przypraw. W ustach początkowo okrągłe i miękkie, rozwija smak czerwonych, dobrze dojrzałych owoców. Eleganckie taniny. Długo utrzymujące się.

Sugestie:

Dobrze komponuje się zarówno z ciężkimi pierwszymi daniami, jak i białymi, bądź średnio delikatnymi mięsami. Najlepiej serwować w temperaturze 15-16° C.

Dane techniczne

KRAJ, REGION:	Włochy, Toskania
KOLOR:	czerwone
STYL, SMAK:	eleganckie, pełne, wytrawne



SZCZEP:	100% Sangiovese Grosso
ROCZNIK:	2016
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU:	13,5%
POJEMNOŚĆ:	0,75 l
TEMPERATURA PODANIA:	Najlepiej serwować w temperaturze 15-16° C.
SUGESTIE PODANIA:	Dobrze komponuje się zarówno z ciężkimi pierwszymi daniami, jak i białymi, bądź średnio delikatnymi mięsami.

Alergeny

SIARCZYNY