

Rosso di Montalcino - La Fornace

Rosso di Montalcino DOC



Notes de dégustation :

Robe : rouge rubis limpide.

Nez : typique du sangiovese, fruit expressif, avec des notes de cerise et d'épices.

Bouche : légèrement tannique, bel équilibre rondeur/acidité, finale très plaisante.

Accords mets-vin :

Il se marie avec la cuisine traditionnelle toscane, le gibier et les viandes rôties.

Le saviez-vous ?

Quatre hectares et demi, c'est la superficie de ce domaine de poche de grande qualité.



Typologie : Vin rouge tranquille



Producteur : La Fornace



Zone de production : Toscane



Cépage : 100% sangiovese.



Garde : 5 à 10 ans



Degré alcoolique : 14% Vol.



Température de service : 16-18° C

