



2020 Rosso di Montalcino DOC

Fanti

Note de dégustation:

Couleur rouge rubis intense, parfum fruité avec des notes épicées et balsamiques. En bouche, velouté, avec des tanins souples. Finale persistante. Un Rosso di Montalcino qui en a pour son argent !

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Italie

Région: Toscane

Sous-région: Montalcino

Producteur:

Notation(s):

Vol. alcool: 14.0 %

Apogée: jusqu'en 2026

Cépage(s): Sangiovese grosso

Référence: 1344920

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Rosso di Montalcino DOC

Fanti

Origine:	Italie
Notation(s):	
Cépage(s):	Sangiovese grosso
Apogée:	jusqu'en 2026
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.