



## 2022 Rigoccioli

Rosso Carmignano DOC, Tenuta Ceri

**Abbinamenti:**

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

**Consigli per il consumo:**

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

**Paese d'origine:** Italia

**Regione:** Toscana

**Sottoregione:** Carmignano

**Produttore:**

**Valutazioni:** Score 18.5/20

**Vinificazione:** 12 Mesi in grandi botti di legno

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 14.5 %

**Maturità:** da subito fino al 2035

**Varietà d'uva:** 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon

**Numero di articolo:** 1395722

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Rigoccioli**

Rosso Carmignano DOC  
Tenuta Ceri

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon
<b>Maturità:</b>	da subito fino al 2035
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in grandi botti di legno
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.