



## 2020 L'Arrendevole

Rosso Carmignano DOC Riserva, Tenuta Ceri

**Abbinamenti:**

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

**Consigli per il consumo:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Toscana
<b>Sottoregione:</b>	Carmignano
<b>Produttore:</b>	
<b>Valutazioni:</b>	Doctor Wine 96/100, Gambero Rosso 3/3, Score 19.5/20
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in grandi botti di legno
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Maturità:</b>	da subito fino al 2040
<b>Varietà d'uva:</b>	90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon
<b>Numero di articolo:</b>	1395920

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **L'Arrendevole**

Rosso Carmignano DOC Riserva  
Tenuta Ceri

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Doctor Wine 96/100, Gambero Rosso 3/3, Score 19.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon
<b>Maturità:</b>	da subito fino al 2040
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in grandi botti di legno
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.