



Produit **Rosso di Montalcino DOC**

Producteur *Beloggio*

Désignation *DOC - Dénomination d'Origine Contrôlée*
réglementée *DOP - Dénomination d'Origine Protégée*

Cépage *100% Sangiovese grosso*

Vinification *Méthode traditionnelle avec 8 à 15 jours de macération à température contrôlée. Suivi de 12 mois en fûts de chêne de 10/30 hl et d'au moins 3 mois de vieillissement en bouteille.*

Notes de dégustation

- ◆ *Robe rouge rubis avec des reflets violets.*
- ◆ *Le nez est agréablement fruité et offre des nuances vives de framboise et des notes épicées d'herbes aromatiques.*
- ◆ *En bouche, avec une bonne structure, il est vif, élégant, rond et soyeux avec une note fraîche et balsamique.*

Accords

Idéal avec les viandes rouges, les gibiers et les fromages affinés.

Code *n/d*

Format *750 ml*

Teneur en sucre *n/d g/L*

Taux d'alcool *13%*

Statut *IP-sur commande*