



Produit **ASSO**

Producteur *Molino Sant'Antimo*

Appelation  
d'origine Toscana

Désignation  
règlementée IGT - Indication Géographique Typique  
IGP - Indication Géographique Protégée

Cépage 85% Sangiovese  
15% Merlot

Vinification Pressurage doux avec 7 jours de fermentation alcoolique en cuve d'inox. Macération pelliculaire 5 à 8 jours à la fin de la fermentation. Vieillessement en barrique de chêne et 3 mois en bouteilles.

#### Notes de dégustation

- ◆ Robe rouge rubis vif.
- ◆ Le nez offre des arômes de canneberge, cerise, cuir, minéraux, chêne, chocolat
- ◆ En bouche, gras et structuré. Un style de vin typiquement Toscan caractérisé par des fruits mûrs, des tannins ferme  
Un vin moderne avec une capacité de vieillissement

Code *n/d*

Format *750 ml*

#### Suggestions d'accords

Se marie bien avec viandes rouges, champignons, truffes

Teneur en sucre *n/d g/L* Taux d'alcool *13,5%* Statut *IP*