



Code n/d
Format 750 ml

Produit	OMMIO
Producteur	<i>Molino Sant'Antimo</i>
Appellation d'origine	Toscana
Désignation réglementée	IGT - Indication Géographique Typique IGP - Indication Géographique Protégée
Cépage	<i>100% Merlot</i>
Vinification	<i>Égrappage et pressurage doux, 8 jours de fermentation, 8 à 10 jours à la fin de la fermentation au chaud en fût de chêne et 3 mois en bouteille.</i>

Notes de dégustation

- ◆ *Robe rouge foncée, typique du merlot*
- ◆ *Le nez offre des arômes de fruits noirs, mûre, fraise cerise, minéraux avec des notes de fumée*
- ◆ *En bouche, il est corsé offre des arômes et des tannins souple, avec des arômes qui rappellent la prune, les baies.*

Suggestions d'accords

Bœuf, agneau, veau, volaille et charcuterie

Teneur en sucre n/d g/L Taux d'alcool 14,5% Statut IP