



ITALIA
Toscana



Produit	<i>Dicatum</i>
Producteur	<i>Fattoria Montellori</i>
Désignation réglementée	I.G.T.
Appellation contrôlée	Toscana ^e
Cépage	100 % Sangiovese
Vinification	<i>fermentation et macération effectuées dans des réservoirs d'acier à une température contrôlée de 25/28°C, pendant 28 jours.</i>

Notes de dégustation

- ◆ *Robe rouge grenat plutôt intense*
- ◆ *Arômes très élégants de fruits rouges et de cerise.*
- ◆ *Goût de fruits rouges mûrs et de notes balsamiques. Tanins souples et bien équilibrés. Vin bien équilibré avec un grand corps.*

Suggestions d'accords

servir avec des pâtes avec de la sauce à la viande, du gibier, du ragoût et de la viande rôtie.

Distinctions internationales

Format 750 ml

s



o

o

n neure en sucre 1,8 g/L

Taux d'alcool 13,5%

Statut SA

e

n

