



TENUTA DEL  
**BUONAMICO**  
MONTECARLO - ITALIA

## MONTECARLO ROSSO 2016 DOC



**Tipologia** Denominazione di Origine Controllata

**Zona d'origine** Loc. Cercatoia del Comune di Montecarlo

**Tipo di terreno** Medio impasto

**Vitigni** Sangiovese, Canaiolo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon

**Fermentazione e affinamento** Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata.

**Alcol** 12,5%

**Formati** Borgognotta Elegance verde da 0,750 lt in cartoni da 6 bottiglie  
Borgognotta verde da 0,375 lt in cartoni da 12 bottiglie  
Champenoise verde scura da 1,5 lt in astuccio da 1 bottiglia  
Jeroboam da 3 lt

**Colore** Rosso scarico con riflessi violacei.

**Profumo** Intenso, frutta fresca, segnatamente amarena e visciola.

**Gusto** Di buona struttura, armonico, morbido, fresco e persistente.

**Abbinamenti consigliati** Primi piatti saporiti con sughi di carne, carni rosse alla griglia, umidi delicati e carni bianche arrosto.