TENUTA DEL
BUONAMICO
MONTECARLO - ITALIA



IL FORTINO 2019
IGT TOSCANA

Tipologia	Indicazione Geografica TIpica
Zona d'origine	Loc. Cercatoia del Comune di Montecarlo
Tipo di terreno	Medio impasto
Vitigni	Syrah in purezza
Fermentazione e affinamento	Creato da uve provenienti dalla vigna di Syrah più vecchia d'Italia, fermenta in accaio inox e fa affinamento in barriques di rovere francese per circa 18 mesi.
Alcol	14%
Formati	Borgognotta Liberty nera da 0,750 lt in cartoni da 6 bottiglie Champenoise verde scura da 1,5 lt in astuccio da 1 bottiglia Jeroboam da 3 lt
Colore	Rosso carico con riflessi violacei.
Profumo	Intenso, ampio, con frutta rossa in primo piano, fragrante naso di sottobosco, more, note balsamiche e speziate.
Gusto	Molto ampio, sapido, di grande struttura ed equilibrato, potente tannino fitto e morbido, ben integrato all'acidità e alla corposa struttura.
Abbinamenti consigliati	Carni rosse e carni bianche salsate e alla griglia, arrosti delicati.
Solfiti	Contiene Solfiti