

CERCATOJA IGT TOSCANA 2007



Tipologia:	Indicazione Geografica Tipica
Zona di origine:	Loc. Cercatoia del Comune di Montecarlo
Tipo di terreno:	Medio impasto
Vitigni:	Sangiovese, Syrah, Cabernet Sauvignon e Merlot
Fermentazione e Affinamento:	Fermentazione in acciaio inox ed affinato in barriques di rovere francese per circa 18 mesi
Alcool %:	14,5%
Formati:	Borgognotta verde scura da 0,750 ml in cartoni da 6 bottiglie Borgognotta verde da 0,375 ml in cartoni da 18 bottiglie Borgognotta verde da 1,5 L in astuccio da 1 bottiglia
Colore:	Rosso rubino intenso
Profumo:	Netto, con note di frutta scura e di fiori molto intense, cacao, vaniglia e spezie a definirne la complessità
Gusto:	Di notevole struttura, ampio e denso con una trama tannica evidente ma piacevolmente arrotondata, equilibrato e molto persistente
Temperatura di Servizio:	18° C
Abbinamenti consigliati:	Arrosti di carni rosse, cacciagione, carni rosse alla griglia, Formaggi anche saporiti
Codice EAN:	8033954720047
Codice GTIN14 CARTONE:	80339547200120



TENUTA DEL

BUONAMICO

MONTECARLO - ITALIA

Tenuta del Buonamico

Via provinciale di Montecarlo, 43

55015 - Montecarlo (LU) - Italy

Phone: +39 0583 22038 - Fax: +39 0583 229528

www.buonamico.it - buonamico@buonamico.com