

MONTECARLO ROSSO DOC 2009



Tipologia:	Denominazione di origine controllata
Zona di origine:	Loc. Cercatoia del Comune di Montecarlo
Tipo di terreno:	Medio impasto
Vitigni:	Sangiovese, Canaiolo, Syrah, Merlot e Cabernet Sauvignon
Fermentazione e Affinamento:	Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata ed affinamento in botti di rovere per circa 2 mesi.
Alcool %:	13,5%
Formati:	Borgognotta verde da 0,750 ml in cartoni da 6 bottiglie Borgognotta verde da 0,375 ml in cartoni da 18 bottiglie Borgognotta da 1,5 L in astuccio da 1 bottiglia
Colore:	Rosso rubino con riflessi violacei
Profumo:	Intenso, frutta fresca, segnatamente amarena e visciola
Gusto:	Di buona struttura, armonico, morbido e persistente
Temperatura di Servizio:	18° C
Abbinamenti consigliati:	Primi piatti saporiti con sughi di carne, carni rosse alla griglia. E umidi delicati, carni bianche arrosto
Codice EAN:	8033954720023
Codice GTIN14 CARTONE:	80339547200021