

TENUTA DEL  
**B U O N A M I C O**  
MONTECARLO - ITALIA

## ETICHETTA BLU 2014 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 e macerazione condotte in acciaio inox termo-condizionati. Una parte dei mosti è fermentata a temperature basse per conservare maggiormente gli aromi varietali, mentre una parte passa in barriques per 7 mesi effettuandovi la fermentazione malolattica.

**Alcol** 13,5%

**Formati** Borgognotta Elegance verde 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 rubino intenso.

**Profumo** Netto, con note molto intense di frutta scura e di fiori, cacao, vaniglia e spezie che ne definiscono la complessità.

**Gusto** Di notevole struttura, al palato ha un ingresso vellutato, ampio, denso e con una trama tannica evidente ma piacevolmente arrotondata, equilibrato, con persistenza gustativa.

**Abbinamenti consigliati** Minestre e zuppe saporite, carni bianche e volatili in umidi aromatici, carni rosse grigliate, anguilla, baccalà e stoccafisso, zuppe di pesce aromatiche, formaggi di media stagionatura.