

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

ETICHETTA BLU 2018 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.