



Tiezzi

Montalcino

Rosso di Montalcino doc

Viticulture

Cépages: Sangiovese (Brunello) 100%

Notes: Le vin Rosso di Montalcino subit les mêmes traitements que le Brunello di Montalcino.

La principale différence est qu'il est prêt à être consommé après une année de maturation en fût; il ne subit aucun traitement physique ou chimique. Il peut accompagner tous les plats, aussi bien les entrées que les plats à base de viande ou même les mets les plus délicats.

Fermentation

Les raisins fermentent pendant plus de 20 jours dans des cuves de bois.

Maturation

Maturation d'environ un an dans de grands fûts de chêne de Slavonie.

Qualité organoleptique

Robe: Rouge rubis intense.

Nez: Vineux, arômes de fruits tels que prune, groseille et fraise.

Palais: Ample, frais et savoureux. Notes de prune, cerise et framboise.

Accord mets-vins

Il peut accompagner tous les plats, aussi bien les entrées que les plats à base de viande ou même les mets les plus délicats.

Température de service

Servir à 16-18° C.



Azienda Vitivinicola Tiezzi

Montalcino Siena Italia T +39 0577 848187 info@tiezzivini.it