



Monte Sasso Romagna San Vicinio DOC 2019

Cantina Braschi

Type	Vin rouge
Origine	Italie, Emilia Romagna
Producteur	Cantina Braschi Mercato Saraceno
Classification	DOC
Expansion	Ciment et 16 mois en fûts de chêne de Slavonie 24 hl.
Contenu	75 cl
Millésime	2019
Phase de dégustation	jusqu'à 11 ans
Température de service	18 - 20°C
Teneur en alcool	13.5 %
Cépages	Sangiovese
Numéro d'article	16668719

Commentaires

"Ce vin rouge est produit à partir de raisins cultivés dans la région de San Vicinio MGA, dans la commune de Mercato Saraceno (FC).Les vignes sont situées à 350 mètres d'altitude, sur les premiers contreforts des Apennins.Fermentation avec macération des peaux à une température contrôlée de 26 °C pendant 15 jours.jours dans des fûts en acier et en ciment, fermentation malolactique après la fermentation alcoolique.Élevage en ciment dans des fûts de chêne slavon de 24 Hl pendant environ 16 mois.Production : 10.000 bt. "

Recommandation culinaire

Se marie bien avec tous les plats typiques italiens, des pâtes en sauce aux viandes grillées.

Notes de dégustation

Rouge rubis brillant aux reflets grenat. Bouquet vineux aux notes caractéristiques de violettes et de griottes associées à un léger piquant provenant du vieillissement en fûts de chêne de Slavonie. Harmonieux, avec une structure tannique élégante. Ce vin reflète pleinement les caractéristiques du Sangiovese.