



Rosso di Montalcino DOC 2022

Azienda Agricola Le Ragnaie

Type	Vin rouge
Origine	Italie, Toscana
Producteur	Az. Agr. Le Ragnaie Montalcino
Classification	DOC
Expansion	24 mois en grands fûts de chêne de Slavonie
Contenu	75 cl
Millésime	2022
Phase de dégustation	jusqu'à 10 ans
Température de service	18 - 20°C
Teneur en alcool	13.5 %
Cépages	Sangiovese
Numéro d'article	16602222

Commentaires

Un authentique Rosso di Montalcino de Le Ragnaie, qui reflète à merveille l'élégance et la fraîcheur du Sangiovese. Précis, marqué par son terroir et d'une finesse remarquable.

Recommandation culinaire

Il accompagne à merveille les pâtes au ragù, le risotto aux champignons, la viande grillée, la volaille ainsi que les fromages moyennement affinés.

Notes de dégustation

Rouge rubis éclatant. Au nez, des arômes de cerises rouges, de baies sauvages, de violette et de subtiles notes herbacées. En bouche, il est frais et juteux, avec une acidité vive, des tanins fins et une structure élégante. La finale est harmonieuse, longue et minérale.