



Rosso di Montalcino DOCG BIO 2021

Tenute Costa

Type	Vin rouge
Origine	Italie, Toscana
Producteur	Tenute Costa
Classification	DOCG
Expansion	Dans le réservoir en acier
Contenu	75 cl
Millésime	2021
Phase de dégustation	jusqu'à 12 ans
Température de service	18 - 20°C
Teneur en alcool	13.5 %
Cépages	Sangiovese
Numéro d'article	16682721

Commentaires

Les raisins du Rosso di Montalcino poussent à environ 300 m d'altitude. Le vin est fermenté et élevé en cuve d'acier.

Recommandation culinaire

Plats de pâtes nobles, viandes blanches et volailles.

Notes de dégustation

Reflets pourpres et violets. Nez typique du Sangiovese, de griottes et de groseilles rouges, ainsi qu'un peu de poivre blanc et de cannelle. Bouche bien composée avec une fraîcheur toscane accentuée, là encore les fruits rouges caractérisent le tableau, des notes poivrées ; L'ensemble est assez équilibré, avec de subtiles notes épicées en finale.