



Rosso di Montalcino DOC 2022

Azienda Agricola Le Ragnaie

Tipo	Vino rosso
Origine	Italia, Toscana
Produttore	Az. Agr. Le Ragnaie Montalcino
Classificazione	DOC
Maturazione	24 mesi in grandi botti di rovere della Slavonia
Contenuto	75 cl
Annata	2022
Conservazione	fino a 10 anni
Temperatura di servizio	18 - 20°C
Contenuto alcolico	13.5 %
Vitigni	Sangiovese
Articolo n.	16602222

Annotazioni

Un autentico Rosso di Montalcino di Le Ragnaie, che riflette in modo suggestivo l'eleganza e la freschezza del Sangiovese. Preciso, caratterizzato dal terroir e dotato di una notevole finezza.

Abbinamenti

Si abbina perfettamente alla pasta al ragù, al risotto ai funghi, alla carne alla griglia, al pollame e ai formaggi di media stagionatura.

Note di degustazione

Rosso rubino brillante. Al naso si percepiscono sentori di ciliegie rosse, frutti di bosco, violette e delicate note erbacee. Al palato è fresco e succoso, con un'acidità vivace, tannini fini e una struttura elegante. Il finale è armonioso, lungo e caratterizzato da note minerali.