

CARPINETO ROSSO DI MONTALCINO

Terroir

Produit sur le site historique de Montalcino (Siena) à une altitude de 450 mètres.

Vinification et vieillissement

Macération pendant 10 à 12 jours à température contrôlée entre 25°C à 30°C. Vieillissement court, en baril de taille petite à moyenne.

Caractéristiques

Robe rouge-rubis, aux reflets grenat. Au nez, un bouquet fleuri avec des notes distinctives de violette. En bouche, il est velouté, ample avec une belle structure.

Accords mets et vins

Viandes rouges grillées et gibiers.



Producteur

Carpineto

Catégorie

Vins Rouges

Cépages

100% Sangiovese

Pays / région

Italie, Piémont

Format

750 ml

Température de service

18-20 °C

Disponible dans ces provinces

- Québec