



CANTINA DI BACCO

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

Tuottaja: Gavioli

Alue/luokitus: Toscana/ Montepulciano DOCG

Rypälelajikkeet: Prugnolo Gentile ja Canaiolo Nero

Tuotantoalue: Poggio Oliveto-Argianon viinitila Montepulcianon kunnassa Sienan maakunnassa.

Viinin valmistus: Viiniä kypsytetään tammitynnyreissä 24 kuukautta ja pulloissa 6 kk.

Viinin luonnehdinta: Väri syvän rubiininpunainen, granaatinpunaiseen vivahtava. Hienostunut, metsämarjainen tuoksu, joka muuttuu mausteiseksi, vaniljaiseksi, tupakkaiseksi, nahkaiseksi sekä hennon balsamiseksi. Maku lämmin, samettinen, pitkä, viipyvä ja monivivahteinen. Rakenne ja säilyvyys erinomaisia.

Ruokasuositus: Hyvistä raaka-aineista valmistetut paistit, riista linnut, pitkään kypsytetyt juustot.

Tarjoilulämpötila: 19 ° C

Analyttiset tiedot:

Alkoholipitoisuus 13 t -%

