



BARBANERA



DUCA DI SARAGNANO

BRUNELLO DI MONTALCINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE

CONTROLLATA E GARANTITA

Regione di produzione: Toscana

Vitigni: Sangiovese

Caratteristiche: Ottenuto da uve Sangiovese, è un vino elegante dal colore rosso tendente al granato dal profumo ampio ed etereo con sfumature di frutti di bosco; al palato si presenta asciutto e leggermente tannico, armonico, caratteristico e robusto. Per degustare al meglio questo vino si consiglia un'accurata ossigenazione e di servizio alla temperatura di 18/20° C in ampi calci. Si abbina con tutti i piatti tipici e sapori della buona cucina, in particolare arrosti e carni rosse in genere.

Gradazione: 14%

Temperatura di servizio: 18/20°C

Premiato:

Berliner Wein Trophy **Gold** 2011 - Brunello 2006

Berliner Wein Trophy **Gold** 2012 - Brunello 2007

