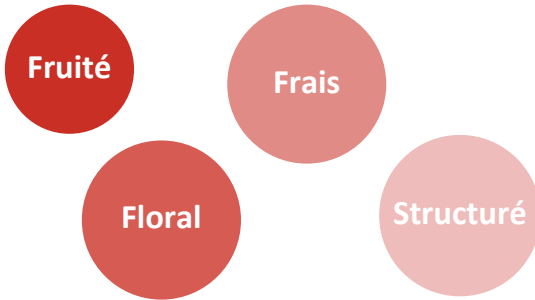


**Ce qui le définit...**



Equilibre	
Longueur en bouche	
Intensité des saveurs	
Complexité aromatique	
Alcool 13,50%	

**Ses secrets de fabrication...**

Issu d'un vignoble de 6 Ha BIO, riche en calcaire et marne, perché à 350m d'altitude au coeur de la Toscane, ce vin est produit dans le respect des traditions viticoles historiques (vendanges manuelles, etc.). Vinifié en cuve d'acier à température contrôlée, vieilli en cuve d'acier pendant plusieurs mois, puis raffiné en bouteille, il présente un profil aromatique riche et caractéristique du Sangiovese.



**Cépage : 100% Sangiovese**

**Sa palette aromatique...**



**Conseils de consommation**

Potentiel de garde :  
 > 10 ans

T° de Service :  
 16-18°C

Ouvrir et aérer  
 au moins 1h  
 avant  
 dégustation



**Accords mets/vin**



**MG Wine Discovery**  
 Importation et Distribution de Vins du Monde  
 11 RUE CHARLES LIOTARD, 30000 NIMES  
 Contact@mgwinediscovery.com  
<https://www.mgwinediscovery.com/>

 @mgwinediscovery  
 MG Wine Discovery  
 mg-wine-discovery