



ROSSO DI MONTALCINO „QUERCETA“ DOC

Tenuta di Sesta | Montalcino



Origine	Toscana Italie
Producteur	Tenuta di Sesta Montalcino
Cépage	100% Sangiovese Grosso
Vinification	Fermentation à température contrôlée. 8 mois d'élevage en fûts de chêne slaves de 30 hl. En fûts de bois.
Couleur	Rouge rubis intense
Dégustation	Notes de fruits rouges et de baies noires. Harmonieux, élégant. Un soupçon de vanille et de moka. Des tanins agréables et des notes boisées nobles.
Caractère	En bouche, filigrane, corsé, dense avec une bonne structure. Arômes agréables de grillé. Vin très équilibré avec une acidité agréable et des tanins souples.
Convient avec	Viande de porc, veau, volaille, plats de pâtes et risotto.
Température de service	19° - 20°C
Garde	6 - 8 ans