



## CIARTIO „AURUM“ IGT TOSCANA

Tenuta di Sesta | Montalcino



Origine	Toscana   Italie
Producteur	Tenuta di Sesta   Montalcino
Cépage	90% Sangiovese Grosso   10% Colorino
Vinification	Fermentation à température contrôlée en cuve inox
Couleur	Rouge cerise
Dégustation	Arômes de fruits noirs mûrs comme les cerises et les pruneaux. Harmonieux et élégant avec des tanins souples.
Caractère	En bouche, corsé, dense avec une bonne structure. Très harmonieux et équilibré. L'agréable acidité et la finale plaisante et fruitée enrichissent ce vin toscan.
Convient avec	Viande de porc, veau, volaille, plats de pâtes, risotto et fromage.
Température de service	18°C
Garde	5 - 8 ans