

Don Manini 2007

DOC Montecucco Rosso



Da uve selezionate e raccolte a mano unicamente nella nostra vigna con produzione di 50/60 qL per ettaro. Vino ben strutturato adatto ad invecchiamento.

Uvaggio: Sangiovese 80%
Alicante 10% - Cabernet 10%

Alcol: 14%

Vinificazione: in acciaio, con macerazione di 28 giorni a temperatura controllata da 27°C a 30°C.

Colore: rosso rubino intenso

Olfatto: intenso, gusto persistente, fruttato, equilibrato e piacevole è da bersi dopo un'ora dall'apertura, quando esprime tutte le sue qualità che si mantengono tali a lungo, dimostrandosi ottimo anche alcuni giorni dopo l'apertura della bottiglia. Sentori di liquirizia.

Abbinamenti gastronomici:
carni rosse arrosto e brasate, cacciagione e formaggi stagionati.

Produzione: 8000 bottiglie

www.donmanini.com

Az.Agr. La Casetta di Manini Benito
Marrucheti - Campagnatico (GR)
www.campagnatico.com - wine@campagnatico.com