



DUCA DI SARAGNANO

# VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

## DOCG



### VINO

Vino che al bicchiere rivela un colore rosso intenso dai tenui riflessi granati, il cui profumo ampio e persistente ricorda la mammola, i frutti di bosco, le spezie ed il tabacco. I tannini ben strutturati che derivano dal lento affinamento in botte, conferiscono a questo prodotto carattere ed eleganza come anche il giusto grado di morbidezza.

<b>UVE</b>	Blend di uve rosse
<b>ALCOL</b>	13,5% vol.
<b>ACIDITA'</b>	5,40 - 5,60 g/l
<b>ZUCCHERI</b>	0,50 - 1,00 g/l
<b>COLORE</b>	Rosso intenso dai tenui riflessi granati
<b>BOUQUET</b>	Ampio e persistente, con sentori di mammola, frutti di bosco, spezie e tabacco
<b>GUSTO</b>	Corposo, elegante e giustamente morbido, dai tannini ben strutturati
<b>ABBINAMENTI</b>	Arrosti di carni rosse e selvaggina, brasati e formaggi a pasta molle
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	16 - 18°C

### REGIONE

Toscana



### FORMATO DISPONIBILE



750ml

### PREMI

**ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI** 96 punti

### CERTIFICAZIONI

\*I premi sulle annate e sullo stock attuali devono essere ricontrattati con il rappresentante della tua azienda.

\*\*Alcol, Acidità e Residuo zuccherino possono variare in base all'annata.