



DUCA DI SARAGNANO

ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC



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.

UVE	Blend di uve rosse
ALCOL	13% vol.
ACIDITA'	5,40 - 5,60 g/l
ZUCCHERI	1,00 - 1,50 g/l
COLORE	Rosso intenso con riflessi violacei
BOUQUET	Vinoso, con note di frutti di bosco, ciliegia e leggere sfumature speziate
GUSTO	Asciutto e pieno
ABBINAMENTI	Arrosti di carni bianche e formaggi stagionati
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16 - 18°C

REGIONE

Toscana



FORMATO DISPONIBILE



750ml

PREMI

**ANNUARIO DEI
MIGLIORI VINI ITALIANI**

94 punti

CERTIFICAZIONI

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

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