

Montecarlo DOC Rosso Etichetta Blu



Tipologia/Denomination:	Denominazione di Origine Controllata <i>Mark guaranteeing the quality of a wine</i>
Zona di origine/Origin area:	Loc. Cercatoia del Comune di Montecarlo <i>Loc. Cercatoia, Montecarlo municipality</i>
Tipo di terreno/Soil:	Medio impasto/ <i>Medium texture</i>
Vitigni/Varieties:	Sangiovese, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot e Canaiolo
Fermentazione e affinamento Fermentation and ageing:	Fermentazione in acciaio inox ed affinamento in barriques di rovere francese per circa 7 mesi <i>Fermentation in stainless steel and ageing in French Oak barrels for about 7 months</i>
Alcool %:	13%
Formati/Format:	Borgognotta standard verde scuro da 0,750 lt in cartoni da 6 bottiglie Borgognotta Magnum nera da 1,5 lt in astuccio da 1 bottiglia <i>0,750 lt Dark green standard Burgundy bottle in boxes of 6 bottles 1,5 lt Black Burgundy bottle in single boxes</i>
Colore/Colour:	Rosso rubino intenso/ <i>Intense ruby red</i>
Profumo/Scent:	Netto, con note molto intense di frutta scura e di fiori, cacao, vaniglia e spezie che ne definiscono la complessità <i>Clear, with dark fruit and intense flowers notes, cocoa, vanilla and spices to define the complexity</i>
Gusto/Taste:	Di notevole struttura, ampio e denso con una trama tannica evidente ma piacevolmente arrotondata, equilibrato e molto persistente <i>Remarkable structure, wide and thick, with an evident but soft tannic texture, balanced and very persistent</i>
Temperatura di servizio Temperature of service:	18° C
Abbinamenti consigliati Food matching:	Arrosti di carni rosse, cacciagione, carni rosse alla griglia, formaggi anche saporiti <i>Roast red meat, game, grilled red meat, tasty cheese</i>